*Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 149 del 30 giugno 2009 - Serie generale*

*Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b*
*Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma*

**DELLA REPUBBLICA ITALIANA**

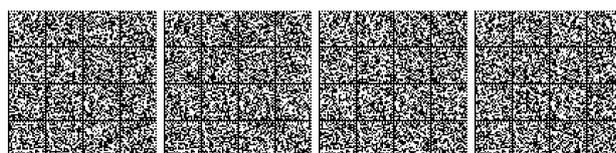
*PARTE PRIMA* **Roma - Martedì, 30 giugno 2009** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06-85081

**N. 100**

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 5 giugno 2009.

# Nona revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

# S O M M A R I O

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

# DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 5 giugno 2009.

**Nona revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.**

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel Supplemento ordinario n. 130 della *Gazzetta ufficiale* n. 194 del 21 agosto 2000 «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» ed i decreti relativi alle revisioni degli anni successivi;

Considerato che entro la data del 12 aprile 2009, termine fissato dalla circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999, sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Abruzzo, Calabria, Liguria, Marche, Molise, Piemonte, Sardegna, Sicilia, Umbria e delle province autonome di Bolzano e di Trento, che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati con il decreto ministeriale 16 giugno 2008;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/1992 del Consiglio del 14 luglio 1992 così come abrogato e sostituito dal regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della nona revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

*Articolo unico*

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della nona revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 giugno 2009

*Il capo dipartimento:* Nezzo

ALLEGATO

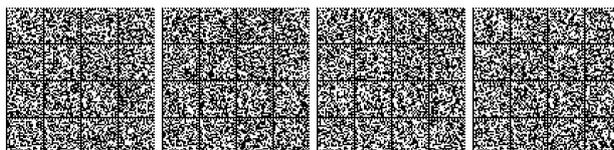
**Elenco nazionale IX revisione prodotti tradizionali (2009)**

## REGIONE ABRUZZO

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | centerba o cianterba |
| | 2 | liquore a base di gentiana lutea l., amaro di genziana, digestivo di genziana |
| | 3 | liquore allo zafferano |
| | 4 | mosto cotto |
| | 5 | ponce, punce, punk |
| | 6 | ratafia - rattafia |
| | 7 | vino cotto - vin cuott - vin cott |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 8 | annoia |
| | 9 | arrosticini |
| | 10 | capra alla neretese |
| | 11 | coppa di testa, la coppa |
| | 12 | guanciale amatriciano |
| | 13 | lonza, capelomme |
| | 14 | micischia, vilischia, vicicchia, mucischia |
| | 15 | mortadella di campotosto, coglioni di mulo |
| | 16 | nnuje teramane |
| | 17 | porchetta abruzzese |
| | 18 | prosciuttello |
| | 19 | salame abruzzese, salame nostrano, salame artigianale, salame tradizionale, salame tipico |
| | 20 | salame aquila |
| | 21 | salamelle di fegato al vino cotto |
| | 22 | salsiccia di fegato |
| | 23 | salsiccia di fegato con miele |
| | 24 | salsiccia di maiale sott'olio |
| | 25 | salsicciotto di pennapiedimonte |
| | 26 | salsicciotto frentano, salsicciotto, saiggicciott, sauccicciott |
| | 27 | soppressata, salame pressato, schiacciata, salame aquila |
| | 28 | tacchino alla canzanese |
| | 29 | tacchino alla neretese |
| | 30 | ventricina teramana |
| | 31 | ventricina vastese, del vastese, vescica, ventricina di guilmi, muletta |
| | | |
| *formaggi* | 32 | cacio di vacca bianca, caciotta di vacca |
| | 33 | caciocavallo abruzzese |
| | 34 | caciofiore aquilano |
| | 35 | caciotta vaccina frentana, formaggio di vacca, casce d' vacc |
| | 36 | caprino abruzzese, formaggi caprini abruzzesi |
| | 37 | formaggi e ricotta di stazzo |
| | 38 | giuncata vaccina abruzzese, sprisciocca |
| | 39 | giuncatella abruzzese |
| | 40 | incanestrato di castel del monte |
| | 41 | pecorino d'abruzzo |
| | 42 | pecorino di atri |
| | 43 | pecorino di farindola |

| | | |
|---|---|---|
| | 44 | pecorino marcetto, cacio marcetto |
| | 45 | scamorza abruzzese |
| | | |
| *grassi (burro, margarina, oli)* | 46 | olio agrumato, olio agli agrumi, agrumolio |
| | 47 | olio extra vergine di oliva delle valli aquilane |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 48 | aglio rosso di sulmona |
| | 49 | agrumi della costa dei trabocchi |
| | 50 | carciofo del vastese |
| | 51 | castagna roscetta valle roveto |
| | 52 | cece |
| | 53 | ciliegie di raiano e di giuliano teatino |
| | 54 | conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro) |
| | 55 | cotognata e marmellata di mela cotogna |
| | 56 | fagioli a olio |
| | 57 | fagioli a pane |
| | 58 | farro d'abruzzo |
| | 59 | lenticchie di s. stefano di sessano |
| | 60 | libretto di fichi secchi |
| | 61 | mandorle di navelli, l'mmall |
| | 62 | marmellata d'uva, scrucchiata, sclucchiata |
| | 63 | marrone di valle castellana |
| | 64 | mela della valle del giovenco |
| | 65 | olive intosso, olive n'dosse, olive in salamoia |
| | 66 | patata di montagna del medio sangro, patana muntagnola |
| | 67 | patate degli altipiani d'abruzzo |
| | 68 | peperoncino secco piccante, diavoletto, diavolicchio, lazzaretto, lu piccant, l'amaro |
| | 69 | peperone rosso di altino |
| | 70 | peperone secco dolce, saracone, bastardone, farfullone |
| | 71 | pomodoro a pera |
| | 72 | solina |
| | 73 | tartufi d'abruzzo |
| | 74 | tondino del tavo, fagiolo di loreto aprutino |
| | 75 | uva di tollo e ortona |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 76 | bocconotti di castel frentano |
| | 77 | cagionetti, calgionetti, caggiunitt', caggionetti |
| | 78 | cicerchiata |
| | 79 | confetto di sulmona |
| | 80 | croccante di mandorle, croccante di natale |
| | 81 | cumbriziun', le sbattute |
| | 82 | fiadone dolce |
| | 83 | fiadone, salato |
| | 84 | la svivitella |
| | 85 | lingue di suocera |
| | 86 | maccheroni alla chitarra |
| | 87 | maccheroni alla molinara, alla mugnaia |
| | 88 | maccheroni con le ceppe |

| | | |
|---|---|---|
| | 89 | ndurciullune |
| | 90 | pagnotte da forno di sant'agata |
| | 91 | pane cappelli |
| | 92 | pane casareccio aquilano |
| | 93 | pane con le patate |
| | 94 | pane di solina, pagnotte di solina |
| | 95 | pane nobile di guardiagrele |
| | 96 | parrozzo |
| | 97 | pasticci di rapino |
| | 98 | pepatelli |
| | 99 | pizza con le sfrigole, zuffricul |
| | 100 | pizza di crema e ricotta |
| | 101 | pizza di pasqua |
| | 102 | pizza di ricotta |
| | 103 | pizza dolce tradizionale |
| | 104 | pizza rustica dolce |
| | 105 | pizza rustica salata |
| | 106 | pizza scime, pizza scive, pizza ascima, pizza azzima |
| | 107 | pizzelle |
| | 108 | ravioli dolci di ricotta |
| | 109 | rimpizza |
| | 110 | sagne a pezze, tacconelle |
| | 111 | sassi d'abruzzo, mandorle atterrate |
| | 112 | scrippelle, scrippelle teramane |
| | 113 | serpentone, lu srerpentone |
| | 114 | sfogliatella di lama, sfuiatell |
| | 115 | sgaiozzi |
| | 116 | sise delle monache di guardiagrele, tre monti |
| | 117 | spumini |
| | 118 | torcinelli, turcinil |
| | 119 | torrone di guardiagrele |
| | 120 | torrone tenero al cioccolato aquilano nurzia |
| | 121 | torrone tenero al cioccolato di sulmona |
| | 122 | uccelletti, lì cellit, celli pieni |
| | 123 | zeppole di s. giuseppe |
| | | |
| *prodotti della gastronomia* | 124 | il coatto, lu cuatte |
| | 125 | la coratella d'agnello |
| | 126 | la fracchiata |
| | 127 | la tjella, ciabbotta |
| | 128 | le corde de chiochie |
| | 129 | mazzarelle alla teramana |
| | 130 | ndocca 'ndocca |
| | 131 | ngrecciata |
| | 132 | pallotte cace e ove |
| | 133 | pasta fatta in casa al ragù di papera |
| | 134 | pecora alla callara, pecora alla cottora, pecora al caldaro |
| | 135 | pizz'e e ffo'je |
| | 136 | sagne a pezze e cicerchie |
| | 137 | taijarille fasciule e coteche |
| | 138 | trippa alla pennese |
| | 139 | trippa teramana |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| *preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 140 | scapece |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 141 | lattacciolo, latteruolo, latteruola |
| | 142 | miele d'abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia |
| | 143 | ricotta stagionata di pecora, ricotta salata abruzzese |

## REGIONE BASILICATA

| *Tipologia* | *N°* | *Prodotto* |
|---|---|---|
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | liquore al sambuco di chiaromonte |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 2 | capocollo |
| | 3 | gelatina di maiale |
| | 4 | involtini di cotenna |
| | 5 | lardo |
| | 6 | pancetta |
| | 7 | pezzente |
| | 8 | prosciutto crudo |
| | 9 | salsiccia |
| | 10 | soppressata |
| | 11 | ungrattnoat |
| | | |
| | | |
| *formaggi* | 12 | caciocavallo |
| | 13 | cacioricotta |
| | 14 | caprino |
| | 15 | casieddo o casieddu |
| | 16 | falagone |
| | 17 | manteca |
| | 18 | mozzarella |
| | 19 | padraccio |
| | 20 | pecorino |
| | 21 | pecorino misto |
| | 22 | scamorza |
| | 23 | toma |
| | 24 | treccia dura |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 25 | lampascioni |
| | 26 | olive nere secche |
| | 27 | peperoni cruschi |
| | 28 | pomodori sott'olio |
| | 29 | rafano |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 30 | biscotti glassati |
| | 31 | calzoni di ceci |
| | 32 | carchiola |
| | 33 | cicerata |
| | 34 | gelatina dolce di maiale |
| | 35 | gugliaccio di san costantino albanese |
| | 36 | migliaccio |
| | 37 | mostaccioli |
| | 38 | picciddat castelluccese |
| | 39 | pizza con i cingoli di maiale |
| | 40 | pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola) |
| | 41 | ravioli |
| | 42 | sanguinaccio |

| | | |
|---|---|---|
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 43 | miele lucano (r'miel) |
| | 44 | ricotta |
| | 45 | ricotta forte |
| | 46 | ricotta salata |

## REGIONE CALABRIA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | amaro alle erbe |
| | 2 | anice |
| | 3 | fragolino |
| | 4 | gassosa al caffè |
| | 5 | gassosa al limone |
| | 6 | liquore alla liquirizia |
| | 7 | liquore di agrumi (limoni o limetta) |
| | 8 | liquore di bergamotto |
| | 9 | liquore di cedro |
| | 10 | liquore di finocchietto selvatico |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 11 | buccularu |
| | 12 | carne caprina calabrese |
| | 13 | carne di maiale nero calabrese |
| | 14 | carne di maiale salata |
| | 15 | carne ovina calabrese |
| | 16 | carne podolica calabrese |
| | 17 | ciccioli |
| | 18 | cotenne di maiale |
| | 19 | cularina |
| | 20 | culatta |
| | 21 | frittole |
| | 22 | gelatina di maiale |
| | 23 | guanciale |
| | 24 | lardo, u lardu |
| | 25 | ‘nduia |
| | 26 | 'ndura |
| | 27 | ‘nnuglia |
| | 28 | pancetta arrotolata |
| | 29 | prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi |
| | 30 | prosciutto di maiale nero calabrese |
| | 31 | salame crudo di albidona |
| | 32 | salato di crotone |
| | 33 | salsiccia con finocchietto selvatico, satizza |
| | 34 | salsiccia di coretto |
| | 35 | salsiccia pezzente |
| | 36 | sazizzunu |
| | 37 | soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata |
| | 38 | soppressata di decollatura |
| | | |
| *formaggi* | 39 | animaletti di provola |
| | 40 | butirro |
| | 41 | caciocavallo di ciminà |
| | 42 | caciocavallo podolico |
| | 43 | cacioricotta |
| | 44 | caciotto di cirella di platì |
| | 45 | canestrato |
| | 46 | caprino dell'aspromonte |
| | 47 | farci-provola |
| | 48 | felciata |
| | 49 | formaggio caprino della limina |
| | 50 | giuncata |
| | 51 | mozzarella silana |
| | 52 | musulupu dell'aspromonte |
| | 53 | pecorino crotonese |
| | 54 | pecorino del monte poro |
| | 55 | pecorino del pollino |
| | 56 | pecorino della locride |
| | 57 | pecorino della vallata "stilaro allaro" |
| | 58 | pecorino misto |
| | 59 | pecorino primo sale |
| | 60 | provola |

| | | |
|---|---|---|
| | 61 | rasco |
| | 62 | strazzatella silana |
| | | |
| *grassi (burro,oli)* | 63 | olio extra vergine di oliva "colli di tropea" |
| | 64 | olio extra vergine di oliva del savuto |
| | 65 | olio extra vergine di oliva della locride |
| | 66 | olio extra vergine di oliva di calabria |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 67 | 'a maritata |
| | 68 | amarene sciroppate |
| | 69 | arancia di villa san giuseppe |
| | 70 | asparago selvatico della calabria |
| | 71 | biondo tardivo di trebbisacce |
| | 72 | broccoli di rapa |
| | 73 | cannonata calabrese |
| | 74 | castagne al mosto cotto |
| | 75 | castagne di calabria |
| | 76 | ceci abbrustoliti, calia |
| | 77 | cedro |
| | 78 | cedro candito |
| | 79 | cicoria selvatica calabrese |
| | 80 | cicorie selvatiche sott'olio |
| | 81 | cipolline sott'olio |
| | 82 | clementine della piana di sibari |
| | 83 | collane di peperoni secchi |
| | 84 | confettura di pomodori rossi |
| | 85 | coroncine di fichi secchi al mirto |
| | 86 | crocette |
| | 87 | fagiolo di caria |
| | 88 | fagiolo poverello bianco |
| | 89 | farina di castagne |
| | 90 | fichi del cosentino |
| | 91 | fichi d'india di calabria |
| | 92 | fichi essiccati |
| | 93 | fichi freschi cotti al forno |
| | 94 | fichi ripieni, fichi chini |
| | 95 | finocchietto selvatico di calabria |
| | 96 | finocchio di isola capo rizzuto |
| | 97 | funghi di giffone |
| | 98 | funghi "rosito" |
| | 99 | funghi misti di bosco sott'olio |
| | 100 | funghi porcini silani "sillo" |
| | 101 | funghi porcini sott'olio |
| | 102 | funghi rositi sott'olio |
| | 103 | germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio |
| | 104 | insalatata di arance, 'nzalata i purtualli |
| | 105 | involtini di melanzane |
| | 106 | limetta |
| | 107 | limoni di rocca imperiale |
| | 108 | marmellata di arance |
| | 109 | marmellata di bergamotto |
| | 110 | marmellata di cipolla rossa di tropea |
| | 111 | marmellata di clementine |
| | 112 | marmellata di limoni |
| | 113 | marmellata di mandarini |
| | 114 | marmellata di uva |
| | 115 | melanzane sott'olio |
| | 116 | mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle) |
| | 117 | miele di fichi |
| | 118 | misi misi affucati, amareddi affucati |
| | 119 | olive alla calce |
| | 120 | olive in salamoia |
| | 121 | olive nella giara |
| | 122 | olive nere infornate |

| | | |
|---|---|---|
| | 123 | olive schiacciate |
| | 124 | olive sotto sale |
| | 125 | origano selvatico della calabria |
| | 126 | pallone di fichi |
| | 127 | panicilli |
| | 128 | patata della sila |
| | 129 | peperoncini piccanti ripieni |
| | 130 | peperoncini sott'olio |
| | 131 | peperoncino di spilinga |
| | 132 | peperoncino piccante calabrese |
| | 133 | peperone roggianese |
| | 134 | pistilli |
| | 135 | pomodori secchi |
| | 136 | pomodori secchi ripieni |
| | 137 | pomodori secchi sott'olio |
| | 138 | pomodori verdi conservati |
| | 139 | pomodoro di belmonte |
| | 140 | trecce di fichi |
| | 141 | tritato di peperoncino |
| | 142 | zucchini sott'olio |
| | | |
| *condimenti* | 143 | salmoriglio, sarmurigghiu |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 144 | 'nzullini |
| | 145 | anicini |
| | 146 | biscotti alle mandorle e al miele |
| | 147 | bucconotto |
| | 148 | buffeddi |
| | 149 | cannoli, i cannola |
| | 150 | chinulille |
| | 151 | cotognata |
| | 152 | crema reggina |
| | 153 | crispelle salate, crispeddhe |
| | 154 | crispelle dolci, crispeddhe |
| | 155 | crostini di grano |
| | 156 | cudduraci, 'nguti |
| | 157 | cupeta |
| | 158 | cuzzupa |
| | 159 | dita d'apostolo |
| | 160 | fichi ricoperti al cioccolato |
| | 161 | frese bianche |
| | 162 | frese integrali |
| | 163 | frise al peperoncino |
| | 164 | ginetti |
| | 165 | granita, scirobetta |
| | 166 | lestopitta |
| | 167 | liquirizia |
| | 168 | liquirizia alla menta |
| | 169 | liquirizia all'anice |
| | 170 | morticeddhi, frutti alla martorana |
| | 171 | mostaccioli |
| | 172 | mozzetti |
| | 173 | nacatole |
| | 174 | nepitelle |
| | 175 | ossa di morto, ossa i mortu |
| | 176 | pan di spagna di dipignano |
| | 177 | pane al miele di cerzeto |
| | 178 | pane casereccio |
| | 179 | pane con la giuggiulena |
| | 180 | pane di castagne |
| | 181 | pane di patate |
| | 182 | pane di pellegrina, i pani di pellegrina |
| | 183 | pane di segale di canolo |
| | 184 | pasta col ferretto |
| | 185 | pasta di mandorla al bergamotto |

| | | |
|---|---|---|
| | 186 | pasta di mandorle |
| | 187 | pasta fileja |
| | 188 | paste con lo zucchero |
| | 189 | pesca |
| | 190 | petrale, u petrali |
| | 191 | pezzo duro |
| | 192 | pignolata al miele, napiteddhi |
| | 193 | pignolata con la glassa bianca e al cioccolato |
| | 194 | piparelle |
| | 195 | pitta |
| | 196 | pitta di san martino |
| | 197 | pitta 'mpigliata |
| | 198 | pizza alla reggina, pitta a riggitana |
| | 199 | pizza di maggio, pitta di maju |
| | 200 | pizzi ccu niebiti |
| | 201 | pizziccul'ova |
| | 202 | rafioli |
| | 203 | sammartine |
| | 204 | sanguinaccio |
| | 205 | scaldatelle, scaldateddi |
| | 206 | scalille |
| | 207 | sguta |
| | 208 | sorbetto al bergamotto |
| | 209 | sospiri di monaca |
| | 210 | stomatico |
| | 211 | stracetti |
| | 212 | stroncatura, struncatura |
| | 213 | susumelle |
| | 214 | taglierini e ciciri, laganelle e ciciri |
| | 215 | taralli bianchi |
| | 216 | taralli morbidi |
| | 217 | tarallini ai semi di anice |
| | 218 | tarallini ai semi di finocchio |
| | 219 | tarallini al peperoncino |
| | 220 | tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu |
| | 221 | tartufo di pizzo |
| | 222 | torroncino |
| | 223 | torrone a poglia con mandorle, turruni |
| | 224 | torrone di arachidi con zucchero |
| | 225 | torrone gelato, turruni gelatu |
| | 226 | turdilli |
| | 227 | xialuni |
| | 228 | zeppole, zzippulii san giuseppi |
| | | |
| *prodotti della gastronomia* | 229 | frittata pasquale |
| | 230 | frittele di fiori di zucca, sciuriddi |
| | 231 | maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra |
| | 232 | melanzane ripiene, mulingiani chini |
| | 233 | pancotto, brodo pieno, panicuottu |
| | 234 | parmigiana |
| | 235 | peperonata alla calabrese, 'nzimbatò |
| | 236 | polpette di melanzana, purpetti i mulingiana |
| | 237 | pomodori ripieni, pummaroro chini |
| | 238 | riso di magro, granu mariu, u risu mariu |
| | 239 | uova e curcuci, ova chi curcuci |
| | 240 | uova strapazzate con pomodoro, sursuminata |
| | | |
| *preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 241 | acciughe marinate |
| | 242 | acciughe salate |
| | 243 | aguglie, costardelle fritte |
| | 244 | alici salate |
| | 245 | alici salate e pepate |

| | | |
|---|---|---|
| | 246 | alici sott'olio |
| | 247 | bottarga di tonno |
| | 248 | frittelle di neonata, cicirella, fritelle di nannata |
| | 249 | involtini di pesce spada |
| | 250 | involtini di spatola, 'nvoltini i spatula |
| | 251 | pesce sciabola, vela, spatola |
| | 252 | pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta |
| | 253 | pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci |
| | 254 | rosamarina |
| | 255 | sarde salate |
| | 256 | sarde salate e pepate |
| | 257 | sardella salata di crotone |
| | 258 | stocafisso, stocco alla ghiotta |
| | 259 | stocco di mammola |
| | 260 | tonno sott'olio, pesantono sott'olio |
| | 261 | tortiera di alici |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 262 | miele di arancio calabrese |
| | 263 | miele di castagno calabrese |
| | 264 | miele di corbezzolo |
| | 265 | miele di eucaliptus calabrese |
| | 266 | miele di melata di abete calabrese |
| | 267 | miele di sulla calabrese |
| | 268 | ricotta |
| | 269 | ricotta affumicata |
| | 270 | ricotta di capra affumicata |
| | 271 | ricotta di pecora |
| | 272 | ricottone salato |

| **REGIONE CAMPANIA** | | |
|---|---|---|
| | | |
| ***Tipologia*** | ***N°*** | ***Prodotto*** |
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | cioccolato al limoncello |
| | 2 | fragolino |
| | 3 | liquore al tartufo nero |
| | 4 | liquore concerto |
| | 5 | liquore crema di limone |
| | 6 | liquore di amarene |
| | 7 | liquore di castagne di montella |
| | 8 | liquore di gelse rosse |
| | 9 | liquore di limone costa d'amalfi |
| | 10 | liquore di limone di sorrento |
| | 11 | liquore di mirtillo |
| | 12 | liquore finocchietto |
| | 13 | liquore nanassino |
| | 14 | nocillo |
| | 15 | sciroppo di arancia bionda |
| | 16 | sidro di mela limoncella |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 17 | ammugliatielli |
| | 18 | braciola di capra di siano |
| | 19 | busecchia-mammella di vacca, busecchia |
| | 20 | capicollo |
| | 21 | capicollo di ricigliano |
| | 22 | carne bufalina |
| | 23 | carne di suino di razza casertana |
| | 24 | carne ovina di laticauda |
| | 25 | cervellatine |
| | 26 | cicoli |
| | 27 | coniglio di fosso dell'isola d'ischia |
| | 28 | fegato con la zeppa |
| | 29 | filetto di vairano patenora |
| | 30 | filettone di vairano patenora |
| | 31 | fiocco di prosciutto |
| | 32 | fleppa |
| | 33 | gelatina di maiale |
| | 34 | mozzariello |
| | 35 | nnoglia di maiale |
| | 36 | nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica |
| | 37 | pancetta arrotolata |
| | 38 | pancetta tesa |
| | 39 | prosciutto di casaletto |
| | 40 | prosciutto di monte |
| | 41 | prosciutto di pietraroja |
| | 42 | salame napoli |
| | 43 | salame di mugnano |
| | 44 | salsiccia |
| | 45 | salsiccia affumicata |
| | 46 | salsiccia di polmone |
| | 47 | salsiccia sotto sugna |
| | 48 | salsiccia sotto sugna di vairano patenora |
| | 49 | samurchio |
| | 50 | sfrionzola |
| | 51 | soppressata cilentana e del vallo di diano |
| | 52 | soppressata del sannio |
| | 53 | soppressata di gioi cilento |
| | 54 | soppressata di ricigliano |
| | 55 | soppressata irpina |
| | 56 | zuppa di soffritto |

| | | |
|---|---|---|
| *formaggi* | 57 | bebè di sorrento |
| | 58 | bocconcini alla panna di bufala |
| | 59 | burrini e burrata di bufala |
| | 60 | caciocavallo affumicato |
| | 61 | caciocavallo di bufala |
| | 62 | caciocavallo di castelfranco |
| | 63 | caciocavallo irpino di grotta |
| | 64 | caciocavallo podolico |
| | 65 | cacioricotta caprino del cilento |
| | 66 | caciotta di capra dei monti lattari |
| | 67 | caciottina canestrata di sorrento |
| | 68 | caso conzato |
| | 69 | casoperuto e marzolino |
| | 70 | casuforte di statigliano, cacioforte, casoforte |
| | 71 | fiordilatte |
| | 72 | formaggio caprino del cilento |
| | 73 | juncata |
| | 74 | manteca |
| | 75 | manteca del cilento |
| | 76 | mozzarella nella mortella |
| | 77 | pecorino del monte marzano |
| | 78 | pecorino di bagnolese |
| | 79 | pecorino di carmasciano |
| | 80 | pecorino di laticauda |
| | 81 | pecorino fresco e stagionato |
| | 82 | pecorino salaprese |
| | 83 | provola affumicata |
| | 84 | provola affumicata di bufala |
| | 85 | provolone del monaco |
| | 86 | riavulillo |
| | 87 | scamorza |
| | 88 | scamorza di bufala |
| | 89 | scamosciata |
| | 90 | stracciata |
| | 91 | treccia |
| | | |
| *grassi (burro, margarina, oli)* | 92 | burro di bufala |
| | 93 | olio extravergine di oliva irpinia |
| | 94 | olio extravergine di oliva sannio caudino telesino |
| | 95 | olio extravergine di oliva sannio colline beneventane |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 96 | aglio dell'ufita |
| | 97 | albicocca vesuviana |
| | 98 | amarene appassite dei colli di s. pietro |
| | 99 | arancia di pagani |
| | 100 | arancia di sorrento |
| | 101 | broccolo del vallo di diano |
| | 102 | broccolo friariello di napoli, friarielli |
| | 103 | caldarroste in sciroppo e rum |
| | 104 | cappella |
| | 105 | carciofo bianco |
| | 106 | carciofo capuanella |
| | 107 | carciofo di castellammare |
| | 108 | carciofo di montoro |
| | 109 | carciofo di pietrelcina |
| | 110 | carciofo di procida |
| | 111 | carciofo pignatella, carciofo rosso, carciofolla pascaiola |
| | 112 | cardone |
| | 113 | carlentina |
| | 114 | carosella |

| | | |
|---|---|---|
| | 115 | castagna del monte faito |
| | 116 | castagna del prete |
| | 117 | castagna di acerno |
| | 118 | castagna di serino |
| | 119 | castagna paccuta |
| | 120 | castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina |
| | 121 | castagne infornate, castagne n'fornate |
| | 122 | castagne moscie, fico |
| | 123 | cavolfiore gigante di napoli |
| | 124 | cece di cicerale |
| | 125 | ciambottella |
| | 126 | cicci di santa lucia |
| | 127 | cicoria selvatica |
| | 128 | cicoria verde di napoli |
| | 129 | ciliegia del monte |
| | 130 | ciliegia della recca |
| | 131 | ciliegia di bracigliano |
| | 132 | ciliegia di siano |
| | 133 | ciliegia maiatica |
| | 134 | ciliegia melella |
| | 135 | ciliegia s. pasquale |
| | 136 | cipolla bianca di pompei |
| | 137 | cipolla ramata di montoro |
| | 138 | fagioli di volturara irpinia |
| | 139 | fagioli lardari |
| | 140 | fagioli quarantini |
| | 141 | fagioli tabacchini |
| | 142 | fagiolo a formella |
| | 143 | fagiolo dell’occhio |
| | 144 | fagiolo di controne |
| | 145 | fagiolo di villaricca |
| | 146 | fagiolo striato del vallo di diano |
| | 147 | fagiolo tondino bianco del vallo di diano |
| | 148 | fava di miliscola |
| | 149 | fichi secchi con miele |
| | 150 | fico di s. mango |
| | 151 | fico vendemmia, natalese |
| | 152 | finocchio bianco palettone |
| | 153 | finocchio di sarno |
| | 154 | fragolina degli alburni e dell'alto sele, fraulella |
| | 155 | fungo porcino del vulcano di roccamonfina |
| | 156 | giallona di siano |
| | 157 | kaki vainiglia napoletano |
| | 158 | lenticchia di valle agricola |
| | 159 | limone di procida |
| | 160 | lupino gigante di vairano |
| | 161 | mais spiga bianca, spogna bianca |
| | 162 | marrone di s. cristina |
| | 163 | marrone di scala |
| | 164 | marzellina |
| | 165 | marzocca |
| | 166 | mela bianca di grottolella, mela renetta champagne |
| | 167 | mela capodiciuccio |
| | 168 | mela chianella |
| | 169 | mela chichedda |
| | 170 | mela limoncella |
| | 171 | mela limoncellona |
| | 172 | mela san giovanni |
| | 173 | mela sergente |
| | 174 | mela tubbiona |
| | 175 | mela zitella |
| | 176 | melanzana cima di viola |

| | | |
|---|---|---|
| | 177 | melone di altavilla |
| | 178 | melone napoletano |
| | 179 | nocciola camponica |
| | 180 | nocciola di s. giovanni |
| | 181 | nocciola mortarella |
| | 182 | nocciola riccia di talanico |
| | 183 | noce di sorrento |
| | 184 | noce malizia |
| | 185 | noce san martino |
| | 186 | oliva caiazzara |
| | 187 | oliva masciatica |
| | 188 | olive pisciottane schiacciate sott'olio |
| | 189 | papaccelle |
| | 190 | pappola |
| | 191 | patata novella |
| | 192 | peperoncino friariello napoletano, puparuoli friarielli |
| | 193 | peperoncini ripieni al tonno |
| | 194 | peperoncini verdi o di fiume |
| | 195 | peperone papaccella, papaccelle riccie |
| | 196 | peperoni quagliettani |
| | 197 | pera del rosario |
| | 198 | pera mastantuono |
| | 199 | pera pennata |
| | 200 | pera sant'anna |
| | 201 | pera sorba |
| | 202 | pera spadona di salerno |
| | 203 | pera spina |
| | 204 | percoca col pizzo |
| | 205 | percoca puteolana |
| | 206 | percoca terzarola |
| | 207 | pesca bellella di melito |
| | 208 | pesca bianca napoletana |
| | 209 | peschiole |
| | 210 | piselli cornetti |
| | 211 | pomodori secchi sott'olio |
| | 212 | pomodorino campano |
| | 213 | pomodorino corbarino |
| | 214 | pomodorino vesuviano |
| | 215 | pomodoro di sorrento |
| | 216 | pomodoro spuniello |
| | 217 | prugna coglipiecuri |
| | 218 | risciola |
| | 219 | saragolla |
| | 220 | scarola bianca riccia schiana |
| | 221 | speuta |
| | 222 | susina botta a muro |
| | 223 | susina marmulegna |
| | 224 | susina pappacona |
| | 225 | susina pazza |
| | 226 | susina scarrafona |
| | 227 | susina turcona |
| | 228 | tartufo di colliano |
| | 229 | tartufo nero di bagnoli irpino |
| | 230 | torzella, cavolo greco, torza riccia |
| | 231 | uva catalanesca |
| | 232 | uva cornicella |
| | 233 | zucca lunga di napoli, cocuzza zuccarina |
| | 234 | zucca napoletana |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 235 | babà |

| | | |
|---|---|---|
| | 236 | biscotti al miele |
| | 237 | biscotti di castellammare |
| | 238 | biscotto di grano integrale |
| | 239 | biscotto di granone |
| | 240 | calzoncelli |
| | 241 | calzone |
| | 242 | cartellate con mosto |
| | 243 | casatiello dolce |
| | 244 | casatiello sugna e pepe |
| | 245 | chiacchiere |
| | 246 | confettone, ò cunftton |
| | 247 | copeta |
| | 248 | delizie al limone |
| | 249 | follovielli |
| | 250 | fusillo di felitto |
| | 251 | fusillo di gioi |
| | 252 | fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano |
| | 253 | guanto caleno |
| | 254 | migliaccio |
| | 255 | mustaccioli |
| | 256 | ndunderi |
| | 257 | pagnotta di santa chiara |
| | 258 | palme di confetti |
| | 259 | pancotto dei foresi |
| | 260 | pane di calitri |
| | 261 | pane dei camaldoli |
| | 262 | pane di iurmano |
| | 263 | pane di montecalvo |
| | 264 | pane di padula |
| | 265 | pane di san sebastiano |
| | 266 | pane di saragolla |
| | 267 | pane di villaricca |
| | 268 | panesillo di ponte |
| | 269 | pantorrone |
| | 270 | panuozzo |
| | 271 | panzarotti |
| | 272 | pasta di gragnano |
| | 273 | pastiera |
| | 274 | pigna |
| | 275 | pizza chiena |
| | 276 | pizza con ricotta |
| | 277 | pizza di farinella bacolese, pizza gialla, 'a zellòse |
| | 278 | pizza di scarola |
| | 279 | pizza figliata, serpentone |
| | 280 | pizza migliazza cu li frittole |
| | 281 | pizza napoletana verace artigianale |
| | 282 | puccellato dolce |
| | 283 | puccellato salato |
| | 284 | raffioli |
| | 285 | raviolo di ricotta di pecora |
| | 286 | ricci |
| | 287 | roccocò |
| | 288 | sanguinaccio |
| | 289 | scaldatelle |
| | 290 | scazzatiello, cavatieddu |
| | 291 | scialatiello |
| | 292 | sciusciello, ò sciuscello |
| | 293 | sfogliatella |
| | 294 | sfogliatella santa rosa |
| | 295 | sospiri al limone |
| | 296 | spantorrone di grotta |
| | 297 | struffoli |

| | | |
|---|---|---|
| | 298 | susamielli |
| | 299 | taraddi con finocchio |
| | 300 | taralli intrecciati |
| | 301 | tarallini al vino |
| | 302 | tarallo con le mandorle |
| | 303 | tarallo cu ll'ove |
| | 304 | tarallo di agerola |
| | 305 | tarallo sugna e pepe |
| | 306 | tarallucci al naspro |
| | 307 | tasca |
| | 308 | torroncino di roccagloriosa |
| | 309 | torrone croccantino di s. marco dei cavoti |
| | 310 | torrone di benevento |
| | 311 | torrone di castagna |
| | 312 | torrone di ospedaletto d'alpinolo |
| | 313 | zandraglia |
| | 314 | zeppola di s. giuseppe |
| | 315 | zeppola fritta |
| | | |
| *preparazioni di pesci, molluscchi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 316 | acciughe sotto sale |
| | 317 | alicette piccanti |
| | 318 | alici di menaica |
| | 319 | alici marinate |
| | 320 | colatura di alici di cetara |
| | 321 | cozza del golfo di napoli e del litorale flegreo, cozzeca |
| | 322 | filetti di alici sott'olio |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 323 | miele di acacia |
| | 324 | miele di castagno |
| | 325 | miele di girasole |
| | 326 | miele di sulla |
| | 327 | miele millefiori |
| | 328 | ricotta di fuscella |
| | 329 | ricotta di laticauda |
| | 330 | ricotta essiccata di bufala |
| | 331 | ricotta essiccata ovicaprina |
| | 332 | ricotta fresca di bufala |
| | 333 | ricotta fresca ed essiccata di capra |
| | 334 | ricotta fresca ed essiccata di pecora |
| | 335 | ricotta salaprese |

| REGIONE EMILIA-ROMAGNA | | |
|---|---|---|
| | | |
| ***Tipologia*** | ***N°*** | ***Prodotto*** |
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | anicione, andsòn |
| | 2 | nocino, nosen nozèn |
| | 3 | sassolino |
| | 4 | sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen |
| | 5 | vino de monte |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 6 | agnello da latte, agnel, delle razze: sarda; massese; |
| | 7 | bel e cot, belecot |
| | 8 | bondiola |
| | 9 | cappello del prete, cappel da pret |
| | 10 | carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola |
| | 11 | castrato di romagna, castrè, castròn |
| | 12 | ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrislon, grasò |
| | 13 | coppa arrosto, cupa arost |
| | 14 | coppa di parma |
| | 15 | culatello, culatel |
| | 16 | fiocchetto |
| | 17 | fiocco di culatello |
| | 18 | lardo, gras |
| | 19 | pancetta canusina |
| | 20 | piccola di cavallo, picula 'd caval |
| | 21 | pollo di razza fidentina |
| | 22 | pollo di romagna |
| | 23 | porchetta, purcheta |
| | 24 | salama da sugo |
| | 25 | salama da sugo di madonna boschi |
| | 26 | salame all'aglio, salam da l'ai |
| | 27 | salame di canossa o salame di castelnuovo monti |
| | 28 | salame felino |
| | 29 | salame fiorettino |
| | 30 | salame gentile, salam gentil |
| | 31 | salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta |
| | 32 | salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina |
| | 33 | spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda |
| | 34 | stracotto alla piacentina, 'l stua |
| | 35 | suino di razza mora o mora romagnola |
| | 36 | suino pesante |
| | 37 | tasto, tast |
| | 38 | zuccotto di bismantova |
| | | |
| *condimenti* | 39 | sale, sèl |
| | | |
| *formaggi* | 40 | pecorino del pastore |
| | 41 | pecorino dell'appennino reggiano |
| | 42 | raviggiolo |
| | 43 | ribiola della bettola, ill ribiol |
| | 44 | robiola, ribiola, furmai nis |
| | 45 | scquacquerone di romagna, squaquaron |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 46 | aglio di voghiera, l'ai d'ughiera |
| | 47 | albicocca val santerno di imola |
| | 48 | antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga |

| | | |
|---|---|---|
| | 49 | antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na |
| | 50 | antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca |
| | 51 | antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti |
| | 52 | antiche varietà di fichi piacentini della cultivar: verdulino, della goccia |
| | 53 | antiche varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina |
| | 54 | antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa |
| | 55 | antiche varietà di olivo piacentino della cultivar: lugagnano, mazzoni |
| | 56 | antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone |
| | 57 | antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco |
| | 58 | asparago, aspargina, sparazena, sparz |
| | 59 | cardo gigante di romagna |
| | 60 | castagna fresca e secca di granaglione |
| | 61 | ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola |
| | 62 | ciliegia di vignola |
| | 63 | cipolla tipica di medicina |
| | 64 | cocomero tipico di san matteo decima |
| | 65 | doppio concentrato di pomodoro |
| | 66 | farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne |
| | 67 | fragola di romagna |
| | 68 | lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro |
| | 69 | loto di romagna |
| | 70 | marrone di campora, maron ed campra |
| | 71 | mela campanina, pom campanein |
| | 72 | melone tipico di san matteo decima |
| | 73 | patata di montese |
| | 74 | pera volpina, pera vuipèna |
| | 74 | pesca bella di cesena |
| | 75 | raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo |
| | 76 | saba dell'emilia-romagna, sapa |
| | 77 | sapore, savor |
| | 78 | stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strìgval |
| | 79 | sugali, sugal |
| | 80 | sughi d'uva reggiani, sugh |
| | 81 | susina di vignola |
| | 82 | susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza |
| | 83 | tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca |
| | 84 | tartufo bianco pregiato, (t.magnatum pico) tartòfla, tartòfa, tartòf, tartufa |
| | 85 | tartufo nero di fragno, trifola |
| | 86 | tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula nigra |

| | | |
|---|---|---|
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 87 | africanetti, biscotti margherita, africanèt |
| | 88 | amaretti |
| | 89 | amaretto di spilamberto |
| | 90 | anolini, anvein, amvei, anvei, anven |
| | 91 | anolino, anolen |
| | 92 | basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot |
| | 93 | bensone, balsone, balsòn |
| | 94 | biscione reggiano |
| | 95 | bizulà |
| | 96 | bomba di riso, bomba 'd ris |
| | 97 | borlengo, burleng, burlang |
| | 98 | bortellina, burtléina |
| | 99 | bracciatello, brazadèl |
| | 100 | bustrengo, bustrenga, bustrèng |
| | 101 | canestrelli, canestrèli |
| | 102 | cappellacci di zucca, caplazz con la zucca |
| | 103 | cappelletti all'uso di Romagna, caplet |
| | 104 | cappelletti, caplitt |
| | 105 | cappelletto reggiano |
| | 106 | castagnaccio, pattona |
| | 107 | ciaccio, ciacc |
| | 108 | ciambella ferrarese, brazadela |
| | 109 | ciambella reggiana, bresadela, busilan |
| | 110 | ciambella, boslan |
| | 111 | ciambelline, buslanein |
| | 112 | crescenta fritta, cherscènta frètta |
| | 113 | croccante, cruccant |
| | 114 | dolce di san michele, dolz ad san michele |
| | 115 | erbazzone di reggio emilia |
| | 116 | focaccia con ciccioli, chisola |
| | 117 | frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne |
| | 118 | frittelle di riso, fritell ad ris |
| | 119 | frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt |
| | 120 | garganello, garganell |
| | 121 | gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò |
| | 122 | gnocchetti di pangrattato, pisarei |
| | 123 | gnocco fritto, gnocc frett |
| | 124 | latte brulè, latt brulè |
| | 125 | latte in piedi, latt in pè |
| | 126 | maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajé, maltajéd |
| | 127 | mandorlini del ponte, mandurlin dal pont |
| | 128 | manfrigoli |
| | 129 | miacetto, miacet |
| | 130 | migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, miazz, migliaccio |
| | 131 | minestra imbottita, spoja lorda |

| | | |
|---|---|---|
| | 132 | mistuchina, mistuchen, mistòk |
| | 133 | mosto cotto, must cot |
| | 134 | pagnotta pasquale, pagnòta 'd pasqua |
| | 135 | pampepato o pampapato, pampepat, pampapat |
| | 136 | pane casareccio, pan casalen |
| | 137 | pane di zucca, pan ad zucca |
| | 138 | pane dolce con i fichi, pan dulz cun i figh |
| | 139 | pane schiacciato, batäro |
| | 140 | passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd |
| | 141 | pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz |
| | 142 | pattona |
| | 143 | pesche finte ripiene |
| | 144 | piadina fritta, pié fretta |
| | 145 | piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola |
| | 146 | pinza bolognese, penza bolognese |
| | 147 | savoiardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd |
| | 148 | sbricciolina, sbrisulina |
| | 149 | sfogliata o torta degli ebrei, tibuia |
| | 150 | spongata di busseto |
| | 151 | spongata di piacenza, spungada, spungheda |
| | 152 | spongata di reggio emilia |
| | 153 | spongata, spunghéda |
| | 154 | sprelle, spreli |
| | 155 | straccadenti, stracadént |
| | 156 | stracchino gelato, stracchein in gelato |
| | 157 | strozzapreti, strozaprit |
| | 158 | sulada |
| | 159 | tagliatelle dolci, crucantòin |
| | 160 | tardùra |
| | 161 | tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese |
| | 162 | tirotta con cipolla, tiratta ala zivola |
| | 163 | topino d'ognissanti |
| | 164 | torta d'erbe |
| | 165 | torta dei preti, turta ad prètt |
| | 166 | torta di granoturco, turta ad melga |
| | 167 | torta di mele, turta ad pum |
| | 168 | torta di pere, turta ad per |
| | 169 | torta di prugne, turta ad brugna |
| | 170 | torta di riso di reggiana |
| | 171 | torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela |
| | 172 | tortellacci, tortelloni, turtlacc |
| | 173 | tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt |
| | 174 | tortelli di erbetta, torde d'erbeta |
| | 175 | tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei |
| | 176 | tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp |
| | 177 | tortellini di bologna |
| | 178 | tortellini |
| | 179 | tortelli alla lastra |
| | 180 | zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese |
| | 181 | zuppa inglese, sopinglesa |
| | 182 | |
| *prodotti della gastronomia* | 183 | agnello alla piacentina, agnel ala piasinteina |
| | 184 | anguilla in umido, anguilla in umid |
| | 185 | calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada |
| | 186 | cavoli ripieni, cavul ripein |

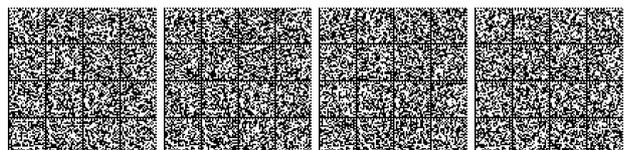
| | | |
|---|---|---|
| | 187 | cotenna e ceci, cudga e sisar |
| | 188 | dolce e brusco, dulz e bruhsc |
| | 189 | faraona alla creta, faraona al creda |
| | 190 | frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò |
| | 191 | funghi fritti, fonz fritt |
| | 192 | gnocchi, gnocc |
| | 193 | insalata rustica, rustisana |
| | 194 | lasche del po in carpione, sticc'in carpiòn |
| | 195 | lepre alla piacentina, levra ala piasinteina |
| | 196 | lumache alla bobbiese, lumaga al bubbiese |
| | 197 | maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies |
| | 198 | merluzzo in umido, marluss in umid |
| | 199 | mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein |
| | 200 | ovuli ripieni, ovuli ripein |
| | 201 | pancetta e piselli, panzetta e riviott |
| | 202 | polenta condita, puleinta consa |
| | 203 | polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne |
| | 204 | polenta e patate, puleinta e pomdaterra |
| | 205 | riso e verza con costine, ris e verza cun custeina |
| | 206 | risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn |
| | 207 | salsa di prezzemolo, salsa ad savur |
| | 208 | scàpa, mnufocc, menni |
| | 209 | tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus |
| | 210 | torta di patate, turta d'patat |
| | 211 | torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese |
| | 212 | tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne |
| | 213 | tortelli di zucca, tortei ad zucc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca |
| | 214 | trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina |
| | 215 | verzolini, varzulein |
| | 216 | zucchini ripieni, zucchein ripein |
| | 217 | zuppa di ceci, suppa ad sisar |
| | 218 | zuppa di pesci, suppa ad pess |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 219 | miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo |
| | 220 | miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo |
| | 221 | miele di tiglio, mel tiglio |
| | 222 | miele vergine integrale |
| | 223 | ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina |
| | | |
| *preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 224 | acquadelle marinate |
| | 225 | anguilla marinata di comacchio |

# REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| bevande analcoliche, distillati e liquori | 1 | distillato di pere |
| | 2 | grappe alle erbe ed ai piccoli frutti |
| | 3 | most |
| | 4 | sciroppo di olivello spinoso |
| | 5 | sciroppo di piccoli frutti |
| | 6 | sciroppo di sambuco |
| | 7 | sciroppo di tarassaco |
| | 8 | sliwowitz, distillato di prugne |
| | 9 | succo di mela |
| | | |
| carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione | 10 | agnello istriano |
| | 11 | argjel |
| | 12 | bondiola |
| | 13 | brusaula |
| | 14 | cappone friulano |
| | 15 | cicines |
| | 16 | coppa di testa |
| | 17 | cotto d'oca |
| | 18 | crafus |
| | 19 | filon |
| | 20 | insaccati affumicati |
| | 21 | lardo |
| | 22 | lingua cotta di carnia |
| | 23 | linguâl |
| | 24 | lujanie |
| | 25 | marcundela |
| | 26 | musetto |
| | 27 | ossocollo e culatello affumicati |
| | 28 | pancetta arrotolata dolce e affumicata |
| | 29 | pancetta arrotolata manicata |
| | 30 | pancetta con lonza |
| | 31 | pancetta stesa, lardo, guanciale |
| | 32 | pestadice |
| | 33 | pestat |
| | 34 | peta |
| | 35 | petto d'oca affumicato |
| | 36 | pindulis |
| | 37 | polmonarie |
| | 38 | porcaloca |
| | 39 | prosciuttino crudo d'oca |
| | 40 | prosciutto cotto praga |
| | 41 | prosciutto di cormons |
| | 42 | prosciutto dolce o affumicato |
| | 43 | salam di cueste |
| | 44 | salame d'oca |
| | 45 | salame friulano |
| | 46 | sanganel |
| | 47 | sassaka |
| | 48 | sbarbot |
| | 49 | schulta fumat |
| | 50 | sopressa |
| | 51 | spalla cotta di carnia affumicata |
| | 52 | speck affumicato |
| | 53 | speck d'oca |
| | 54 | stinco di carnia |

| | | |
|---|---|---|
| *condimenti* | 55 | aceto di mele |
| | 56 | osiet, aset, ožejt |
| | 57 | salsa balsamica, asperum |
| | | |
| *formaggi* | 58 | caciotta caprina |
| | 59 | caprino stagionato, caprino invecchiato, vecjo di cjavre |
| | 60 | cuincir |
| | 61 | formadi frant |
| | 62 | formaggio asìno |
| | 63 | formaggio caprino morbido |
| | 64 | formaggio di malga |
| | 65 | formaggio fagagna |
| | 66 | formaggio salato |
| | 67 | formai del cìt |
| | 68 | frico |
| | 69 | latteria |
| | 70 | monte re |
| | 71 | sot la trape |
| | 72 | tabor |
| | | |
| *grassi (burro, margarina, oli)* | 73 | olio dei colli orientali |
| | 74 | olio del carso |
| | 75 | ont (burro fuso di malga) |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 76 | aglio di resia |
| | 77 | asparago bianco |
| | 78 | asparago verde in agrodolce |
| | 79 | blave di mortean |
| | 80 | brovada |
| | 81 | cavolo broccolo (di castelnuovo del friuli, di orzano, di muez di remugnano) |
| | 82 | castagna canalutta |
| | 83 | castagna marrone di vito d'asio |
| | 84 | castagna obiacco |
| | 85 | ciliegia duracina di tarcento, duracina di tarcento, tarcentina, tarčinka, tarčentka, tarcentuka |
| | 86 | cipolla rosa della val cosa, cipolla rosa di castelnovo del friuli e cavasso |
| | 87 | craut garp |
| | 88 | fagioli borlotti di carnia |
| | 89 | fagiolo borlotto di pesariis, borlotti 1 |
| | 90 | fagiolo cesarins |
| | 91 | fagiolo dal santisim, da l'aquile, tricolore di cavazzo |
| | 92 | fagiolo dal voglut, plombin |
| | 93 | fagiolo laurons |
| | 94 | fagiolo militons, militons 3 |
| | 95 | fico figo moro, figo moro, figomoro, figo moro da caneva, longhet |
| | 96 | lidrìc cul pòc |
| | 97 | mais da polenta |
| | 98 | mela zeuka, zeuka, seuka |
| | 99 | patate di ribis e godia |
| | 100 | patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo |
| | 101 | pesca iris rosso |

| | | |
|---|---|---|
| | 102 | pesca isontina, a-11, martinis a-11 |
| | 103 | pesca triestina, h-6, martinis h-6 |
| | 104 | radic di mont |
| | 105 | radicchio canarino |
| | 106 | ràti |
| | 107 | rosa di gorizia |
| | 108 | savors |
| | 109 | vellutata di asparago verde |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria* | 110 | biscotto esse |
| | 111 | biscotto pordenone |
| | 112 | biscotto pevarins, peverini |
| | 113 | buiadnik |
| | 114 | cjalcune |
| | 115 | cjalzòns |
| | 116 | colaz |
| | 117 | favette triestine |
| | 118 | gnochi de susini |
| | 119 | gubana |
| | 120 | marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele |
| | 121 | marmellata di olivello spinoso e mele |
| | 122 | pinza triestina |
| | 123 | presnitz |
| | 124 | putizza |
| | 125 | strucchi |
| | 126 | strucchi lessi |
| | | |
| *preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi* | 127 | calamaro di saccaleva |
| | 128 | canocia de nassa, cannocchia di nassa |
| | 129 | dondolo, tartufo di mare |
| | 130 | matàn, aquila di mare, pesce colombo |
| | 131 | mormora di miramare |
| | 132 | mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di noè |
| | 133 | passera coi ovi, passera con le uova |
| | 134 | pedocio de trieste, cozza di trieste |
| | 135 | pesce di valle |
| | 136 | sardoni in savor |
| | 137 | sardoni salati |
| | 138 | sievoli soto sal |
| | 139 | trota affumicata di san daniele |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 140 | miele di acacia del carso |
| | 141 | miele di marasca del carso |
| | 142 | miele di melata di bosco del carso |
| | 143 | miele di tiglio del carso |

| | | |
|---|---|---|
| | 144 | miele friulano di acacia |
| | 145 | miele friulano di castagno |
| | 146 | miele friulano di tarassaco |
| | 147 | miele millefiori del carso |
| | 148 | miele millefiori della montagna friulana |
| | 149 | miele millefiori della pianura friulana |
| | 150 | ricotta affumicata di malga |
| | 151 | ricotta di capra |

## REGIONE LAZIO

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| bevande analcoliche, distillati e liquori | 1 | liquore di genziana |
| | 2 | liquore fragolino |
| | 3 | liquore nocino |
| | 4 | mistrà |
| | 5 | sambuca romana |
| | 6 | sambuca viterbese |
| | | |
| carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni | 7 | braciole sott'olio |
| | 8 | buddellucci o viarelli |
| | 9 | capocollo o lonza |
| | 10 | carne di bovino maremmano |
| | 11 | carne di coniglio leprino viterbese |
| | 12 | carne di pecora secca |
| | 13 | coppa (viterbese, reatina) |
| | 14 | coppiette (di cavallo, suino, bovino) |
| | 15 | filetto di leonessa |
| | 16 | guanciale |
| | 17 | guanciale amatriciano |
| | 18 | guanciale dei monti lepini al maiale nero |
| | 19 | lardo (di leonessa, di san nicola) |
| | 20 | lardo del campo di olevano romano |
| | 21 | lardo stagionato al maiale nero |
| | 22 | lombetto della sabina e dei monti della laga |
| | 23 | lombetto o lonza |
| | 24 | mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese) |
| | 25 | mortadella di cavallo |
| | 26 | mortadella di manzetta maremmana |
| | 27 | omento di maiale (beverelli) |
| | 28 | pancetta di suino |
| | 29 | pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero |
| | 30 | porchetta (di ariccia, di viterbo, di poggio bustone) |
| | 31 | prosciutto (di guarcino, di bassiano) |
| | 32 | prosciutto amatriciano |
| | 33 | prosciutto cotto al vino ci cori |
| | 34 | prosciutto dei monti lepini al maiale nero |
| | 35 | prosciutto di montagna della tuscia |
| | 36 | salame "castellino" |
| | 37 | salame cotto (salame cotto della tuscia) |
| | 38 | salame paesano |
| | 39 | salamella cicolana |
| | 40 | salamino tuscolano |
| | 41 | saldamirelli |
| | 42 | salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana) |
| | 43 | salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche) |
| | 44 | salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca) |
| | 45 | salsiccia di castro dei volsci |
| | 46 | salsiccia dei monti lepini al maiale nero |
| | 47 | salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero |
| | 48 | salsiccia di fegato di suino (mazzafegato di di viterbo, paesana da sugo, semplice) |
| | 49 | salsiccia paesana al coriandolo dei monti aurunci |
| | 50 | salsiccia sott'olio (allo strutto) |
| | 51 | spalla di suino (spalluccia) |
| | 52 | tordo matto di zagarolo |
| | 53 | ventricina olevanese |
| | 54 | vitellina di bufala di amaseno |
| | 55 | vitellone di itri |
| | 56 | zampetti |
| | 57 | zauzicchie e salam funnan |
| | 58 | "zazzicchia" di patrica |

| | | |
|---|---|---|
| *condimenti* | 59 | pasta di olive |
| | 60 | pestato di olive di gaeta |
| | 61 | salsa all'amatriciana |
| | 62 | salsa balsamica di uva |
| | | |
| *formaggi* | 63 | burrata di bufala |
| | 64 | cacio di genazzano |
| | 65 | cacio fiore |
| | 66 | cacio magno (semplice e alle erbe) |
| | 67 | caciocavallo di bufala ( semplice e affumicata) |
| | 68 | caciocavallo vaccino (semplice e affumicato) |
| | 69 | cacioricotta di bufala |
| | 70 | caciotta dei monti della laga |
| | 71 | caciotta della sabina (semplice e alle erbe) |
| | 72 | caciotta di bufala (pontina) |
| | 73 | caciotta di mucca |
| | 74 | caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata) |
| | 75 | caciotta genuina romana |
| | 76 | caciotta mista ai bronzi |
| | 77 | caciotta mista della tuscia |
| | 78 | caciotta mista ovi-vaccina del lazio |
| | 79 | caciottina di bufala di amaseno (semplice e aromatizzata) |
| | 80 | ciambella di morolo |
| | 81 | conciato di san vittore |
| | 82 | formaggio e caciotta di pecora sott'olio |
| | 83 | formaggio di capra |
| | 84 | gran cacio di morolo |
| | 85 | marzolino e/o marzolina |
| | 86 | pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco) |
| | 87 | pecorino ai bronzi |
| | 88 | pecorino dei monti della laga |
| | 89 | pecorino della sabina (semplice e alle erbe) |
| | 90 | pecorino di amatrice |
| | 91 | pecorino di ferentino |
| | 92 | pecorino in grotta del viterbese |
| | 93 | pressato a mano |
| | 94 | provola di bufala (semplice e affumicata) |
| | 95 | provola di vacca (semplice e affumicata) |
| | 96 | provolone vaccino |
| | 97 | scamorza vaccina (semplice e ripiena) |
| | 98 | squarquaglione dei monti lepini |
| | | |
| *grassi (burro, margarina, oli)* | 99 | burro di san filippo |
| | 100 | olio monovarietale extra vergine di carboncella |
| | 101 | olio monovarietale extra vergine di ciera |
| | 102 | olio monovarietale extra vergine di itrana |
| | 103 | olio monovarietale extra vergine di marina |
| | 104 | olio monovarietale extra vergine di salviana |
| | 105 | olio monovarietale extra vergine di sirole |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 106 | actinidia |
| | 107 | aglio rosso di castelliri |
| | 108 | aglio rosso di proceno |
| | 109 | arancio biondo di fondi |
| | 110 | asparago verde di canino e montalto di castro |
| | 111 | broccoletti sezzesi "sini" |
| | 112 | broccoletto di anguillara |
| | 113 | broccolo romanesco |
| | 114 | carciofini sott'olio |
| | 115 | carciofo di orte |
| | 116 | carciofo di sezze |
| | 117 | carciofo di tarquinia o della maremma viterbese |
| | 118 | carote di viterbo in bagno aromatico |
| | 119 | castagna di terelle |
| | 120 | castagna rossa del cicolano |

| | | |
|---|---|---|
| | 121 | cece del solco dritto di valentano |
| | 122 | ceci |
| | 123 | cicerchia |
| | 124 | cicerchia di campodimele |
| | 125 | cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle) |
| | 126 | ciliegia di celleno |
| | 127 | ciliegia ravenna della sabina |
| | 128 | cipolle, peperoni e pere sott'aceto |
| | 129 | fagiolina arsolana |
| | 130 | fagiolo a pisello |
| | 131 | fagiolo borbontino |
| | 132 | fagiolo cannellino di atina |
| | 133 | fagiolo cappellette di vallepietra |
| | 134 | fagiolo ciavattone piccolo |
| | 135 | fagiolo cioncone |
| | 136 | fagiolo del purgatorio di gradoli |
| | 137 | fagiolo di sutri |
| | 138 | fagiolo gentile di labro |
| | 139 | fagiolo giallo |
| | 140 | fagiolo regina di marano equo |
| | 141 | fagiolo solfarino |
| | 142 | fagiolo verdolino |
| | 143 | fagiolone di vallepietra |
| | 144 | farina di marroni |
| | 145 | farro |
| | 146 | farro dei monti lucretili |
| | 147 | farro del pungolo di acquapendente |
| | 148 | ferlengo o finferlo di tarquinia |
| | 149 | fichi sciroppati con nocciole |
| | 150 | fichi secchi di sonnino |
| | 151 | finocchio della maremma viterbese |
| | 152 | fragola di terracina |
| | 153 | fragolina di nemi |
| | 154 | lattuga signorinella di formia |
| | 155 | lenticchia di onano |
| | 156 | lenticchia di rascino |
| | 157 | lenticchia di ventotene |
| | 158 | mais agostinella |
| | 159 | marmellata di agrumi |
| | 160 | marmellata di castagne |
| | 161 | marmellata di mele al mosto cotto |
| | 162 | marmellata di uva fragola |
| | 163 | marmellata di viscioli |
| | 164 | marrone (dei monti cimini, di cave) |
| | 165 | marrone antrodocano |
| | 166 | marrone di arcinazzo romano |
| | 167 | marrone di latera |
| | 168 | marrone segnino |
| | 169 | melanzane sott'olio |
| | 170 | mentuccia essiccata |
| | 171 | "mosciarella" di capranica prenestina |
| | 172 | nocciola dei monti cimini |
| | 173 | olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate) |
| | 174 | orzo perlato dell'alto lazio |
| | 175 | passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta |
| | 176 | patata dell'alto viterbese |
| | 177 | patata di leonessa |
| | 178 | peperone "corno di bue" di pontecorvo |
| | 179 | peperone alla vinaccia |
| | 180 | peperoni secchi |
| | 181 | pere sciroppate al mosto |
| | 182 | pesche o percoche sciroppate |
| | 183 | pinolo del litorale laziale |
| | 184 | pomodoro corno di toro |

| | | |
|---|---|---|
| | 185 | pomodoro scatolone di bolsena |
| | 186 | pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia |
| | 187 | scorsone o tartufo d'estate |
| | 188 | tallo sott'olio dell'aglio rosso di proceno |
| | 189 | tartufo di campoli appennino |
| | 190 | tartufo dei monti lepini |
| | 191 | tartufo di cervara |
| | 192 | tartufo di saracinesco |
| | 193 | uva da tavola pizzutello di tivoli |
| | 194 | visciolo dei monti lepini |
| | 195 | zucchina con il fiore |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 196 | amaretti |
| | 197 | amaretti casperiani |
| | 198 | amaretto di guarcino |
| | 199 | barachia |
| | 200 | bastoni |
| | 201 | biscotti |
| | 202 | biscotti e ciambelle all'uovo |
| | 203 | biscotti sezzesi |
| | 204 | biscotto di s.antonio |
| | 205 | biscotto di sant'anselmo |
| | 206 | bussolani |
| | 207 | cacchiarelle |
| | 208 | caciata di sezze |
| | 209 | caciatella di maenza |
| | 210 | cacione di civitella s. paolo |
| | 211 | calzone con verdure |
| | 212 | casata pontecorvese |
| | 213 | castagnaccio |
| | 214 | castagne stampate |
| | 215 | ciacamarini |
| | 216 | ciambella a cancello |
| | 217 | ciambella al mosto |
| | 218 | ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza |
| | 219 | ciambella all'anice di veroli |
| | 220 | ciambelle al vino |
| | 221 | ciambelle al vino moscato di terracina |
| | 222 | ciambelle con l'anice |
| | 223 | ciambelle da sposa |
| | 224 | ciambelle del barone |
| | 225 | ciambelle di magro di sermoneta |
| | 226 | ciambelle n'cotte |
| | 227 | ciambelle salate |
| | 228 | ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua) |
| | 229 | ciambelline |
| | 230 | ciammella ellenese |
| | 231 | ciammelle d'ova |
| | 232 | ciammellono |
| | 233 | ciriola romana |
| | 234 | crostate visciole di sezze |
| | 235 | crostatino ripieno |
| | 236 | crustoli de girgenti |
| | 237 | cuzzi di roviano |
| | 238 | dolce alle fave di san giuseppe da leonessa |
| | 239 | dolce di patate |
| | 240 | falia |
| | 241 | fave dei morti |
| | 242 | ferratelle |
| | 243 | fettarelle |
| | 244 | fettuccine |
| | 245 | filone sciapo da 1 kg. |
| | 246 | frascarelli |
| | 247 | frittelli di riso |
| | 248 | frittelline di mele di maenza |

| | | |
|---|---|---|
| | 249 | frittellone di civita castellana |
| | 250 | giglietto (di sermoneta, di priverno, di palestrina) |
| | 251 | gliu panettono di maenza |
| | 252 | gnocchetti di polenta |
| | 253 | gnocchi de lu contadino |
| | 254 | gnocchi di castagne |
| | 255 | gnocchi ricci |
| | 256 | i recresciuti di maenza |
| | 257 | imbriachelle |
| | 258 | la copeta |
| | 259 | lacna stracciata di norma |
| | 260 | le crespelle di maenza |
| | 261 | lu cavalluccio e la puccanella |
| | 262 | maccheroni |
| | 263 | maccheroni a matassa |
| | 264 | maltagliati o fregnacce |
| | 265 | mostaccioli |
| | 266 | mostarde ponzesi |
| | 267 | murzelli |
| | 268 | murzitti |
| | 269 | pacchiarotti |
| | 270 | pagnottelle di salatuoro di sezze |
| | 271 | palombella |
| | 272 | pane cafone |
| | 273 | pane casareccio di lariano |
| | 274 | pane casareccio di lugnola |
| | 275 | pane casareccio di montelibretti |
| | 276 | pane con le olive bianche e nere |
| | 277 | pane con le patate (con purea di patate) |
| | 278 | pane di canale monterano |
| | 279 | pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere) |
| | 280 | pane di veroli |
| | 281 | pane integrale al forno a legna |
| | 282 | pangiallo |
| | 283 | panicella di sperlonga |
| | 284 | panini all'olio |
| | 285 | panpapato |
| | 286 | panpepato |
| | 287 | pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina |
| | 288 | pastarelle col cremore |
| | 289 | paste di viscioli di sezze |
| | 290 | pezzetti (sermoneta) |
| | 291 | pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli) |
| | 292 | pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze) |
| | 293 | pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio) |
| | 294 | pizza d'ova |
| | 295 | pizza fritta |
| | 296 | pizza grassa |
| | 297 | pizza sucia |
| | 298 | pizzicotti (biscotti) |
| | 299 | pizzicotto (pasta alimentare) |
| | 300 | polentini |
| | 301 | pupazza frascatana |
| | 302 | quaresimanli |
| | 303 | ravioli con crema di castagne |
| | 304 | ravioli di patate |
| | 305 | raviolo di san pancrazio |
| | 306 | sagne |
| | 307 | salame del re |
| | 308 | salavatici di roviano |
| | 309 | sciuscella |
| | 310 | serpentone alle mandorle di sant'anatolia |

| | | |
|---|---|---|
| | 311 | serpette |
| | 312 | serpette di sermoneta |
| | 313 | sfusellati |
| | 314 | spaccaregli di sezze |
| | 315 | spumette |
| | 316 | strozzapreti |
| | 317 | struffoli di sezze e lenola |
| | 318 | subiachini |
| | 319 | susamelli |
| | 320 | tagliatelle di castagne |
| | 321 | taralli |
| | 322 | tersitti de girgenti |
| | 323 | terzetti |
| | 324 | tiella di gaeta |
| | 325 | tisichelle viterbesi |
| | 326 | torroncino di alvito |
| | 327 | torta di ricotta di sermoneta |
| | 328 | torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2) |
| | 329 | torta pasqualina |
| | 330 | torteri di lenola |
| | 331 | tortolo di pasqua |
| | 332 | tortolo di sezze |
| | 333 | tozzetti (di viterbo) |
| | 334 | tozzetti di pasta frolla |
| | 335 | treccia all'anice di civitella s. paolo |
| | 336 | tusichelle |
| | 337 | zaoiardi di anagni |
| | 338 | zippole |
| | | |
| *prodotti della gastronomia* | 339 | carciofo alla matticella di velletri |
| | 340 | pane ammollo |
| | | |
| *preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 341 | alici marinate |
| | 342 | alici sotto sale del golfo di gaeta |
| | 343 | anguilla del lago di bolsena |
| | 344 | calamita del lago di fondi |
| | 345 | coregone (del lago di bolsena, del lago di bracciano) |
| | 346 | lattarino del lago di bracciano |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 347 | burrell' (scamorza con burro all'interno) |
| | 348 | fiordilatte |
| | 349 | miele del monte rufeno |
| | 350 | miele monoflora di eucalipto della pianura pontina |
| | 351 | ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata) |
| | 352 | ricotta di pecora e di capra dei monti lepini |
| | 353 | ricotta secca |
| | 354 | ricotta viterbese |

| **REGIONE LIGURIA** | | |
|---|---|---|
| | | |
| ***Tipologia*** | ***N°*** | ***Prodotto*** |
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | aceto di mele |
| | 2 | amaretto |
| | 3 | amaro |
| | 4 | birra di savignone |
| | 5 | distillato di prugna |
| | 6 | essenza di lavanda |
| | 7 | vino di mele |
| | 8 | vino di sambuco (spumante dei poveri) |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 9 | comune argentata ligure, comune argentata |
| | 10 | comune dorata ligure, comune dorata |
| | 11 | coppa |
| | 12 | frizze (grive) |
| | 13 | gambetto di maiale, gambetto |
| | 14 | gigante nera d'italia (pollo della val di vara) |
| | 15 | mostardella |
| | 16 | pancetta |
| | 17 | paté di lardo |
| | 18 | pecora brigasca |
| | 19 | prosciutta |
| | 20 | prosciutto cotto |
| | 21 | salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli) |
| | 22 | salame cotto |
| | 23 | salame crudo |
| | 24 | salame genovese di sant'olcese, di orero |
| | 25 | salsiccia |
| | 26 | salsiccia di brugnato |
| | 27 | salsiccia di ceriana, slasiccia |
| | 28 | salsiccia di pignone |
| | 29 | sanguinaccio |
| | 30 | sopressata |
| | 31 | stecchi |
| | 32 | testa in cassetta (soppressata) |
| | 33 | tomaselle |
| | 34 | vacca cabannina |
| | 35 | zeraria (zraria) |
| | | |
| *condimenti* | 36 | agliata |
| | 37 | marò |
| | 38 | pasta di acciughe |
| | 39 | pesto (alla genovese) |
| | 40 | pesto d'aglio |
| | 41 | salsa di noci |
| | 42 | salsa di pinoli |
| | 43 | sugo di carne (sugo di carne alla genovese) |
| | 44 | sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure) |
| | 45 | sugo di gherigli |
| | | |
| *formaggi* | 46 | bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia) |
| | 47 | caciotta (caciotta di brugnato) |
| | 48 | caprino (della valbrevenna) |
| | 49 | caprino di malga (delle alpi marittime) |
| | 50 | formaggetta (delle valli arroscia e argentina) |
| | 51 | formaggetta (savonese, di stella, della valle stura) |

| | | |
|---|---|---|
| | 52 | formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vàise, dell'alta valle scrivia, dell'alta valle stura, della val di vara |
| | 53 | formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime) |
| | 54 | giuncata (zuncà, giuncà) |
| | 55 | mozzarella di brugnato |
| | 56 | pecorino di malga |
| | 57 | prescinseua (quagliata) |
| | 58 | robiola (della val bormida) |
| | 59 | s. stefano d'aveto (san ste') |
| | 60 | sarasso (sarazzu) |
| | 61 | söla (tumma, sola delle alpi marittime) |
| | 62 | toma di mendatica (dell'alta valle arroscia) |
| | | |
| *grassi* | 63 | butiru (bitiru, burro) |
| | 64 | olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera |
| | 65 | olio extravergine di oliva arnasca |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 66 | aglio bianco (di vessalico) |
| | 67 | albicocca tigrato, miscimìn tigrato |
| | 68 | albicocca valleggia |
| | 69 | arancio pernambucco (portugallo) |
| | 70 | asparago violetto (violetto di albenga) |
| | 71 | carciofo di provenza, violet di provenza |
| | 72 | carciofo spinoso (violetto di albenga) |
| | 73 | carciofo spinoso di pompeiana |
| | 74 | carota di albenga |
| | 75 | castagna bodrasca |
| | 76 | castagna gabbiana |
| | 77 | castagna secca |
| | 78 | cavolo broccolo (lavagnino) |
| | 79 | cavolo gaggetta |
| | 80 | chinotto di savona |
| | 81 | ciliegia di castelbianco |
| | 82 | ciliegio durone sarzanese |
| | 83 | cipolla di pignone |
| | 84 | cipolla rossa (genovese, di zerli) |
| | 85 | confettura di acacia, confettura di robinia |
| | 86 | confettura di frutti di bosco |
| | 87 | confettura di petali di viola, confettura di violetta |
| | 88 | confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, |
| | 89 | fagiolana di torza |
| | 90 | fagioli bianchi |
| | 91 | fagiolo borlotto di mangia |
| | 92 | fagiolo cannellino dall'occhio rosso |
| | 93 | fagiolo cannellino della val di vara |
| | 94 | fagiolo cenerino della val di vara (senerín) |
| | 95 | fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio) |
| | 96 | fagiolo gianetto |
| | 97 | fagiolo lupinaro |
| | 98 | fagiolo rampicante basso di pignone |
| | 99 | farina di castagne |
| | 100 | fichi figalini neri |
| | 101 | fichi rondette |
| | 102 | funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, |
| | 103 | fungo porcino secco |

| | | |
|---|---|---|
| | 104 | fungo porcino spontaneo |
| | 105 | granturco dall'asciutto, granun |
| | 106 | melanzana tonda (genovese) |
| | 107 | melo belfiore |
| | 108 | melo beverino |
| | 109 | melo bianchetta |
| | 110 | melo carla |
| | 111 | melo musona |
| | 112 | melo pipin |
| | 113 | melo rugginin |
| | 114 | melo stolla |
| | 115 | nocciolo bianchetta |
| | 116 | nocciolo codina |
| | 117 | nocciolo dall'orto |
| | 118 | nocciolo del rosso |
| | 119 | nocciolo longhera |
| | 120 | nocciolo menoia |
| | 121 | nocciolo noscella |
| | 122 | nocciolo ronchetta |
| | 123 | nocciolo savreghetta |
| | 124 | nocciolo tapparona |
| | 125 | nocciolo trietta |
| | 126 | olivo colombaia |
| | 127 | olivo lavagnina |
| | 128 | olivo mortina |
| | 129 | olivo pignola |
| | 130 | olivo razzola |
| | 131 | olivo rossese |
| | 132 | olivo taggiasca |
| | 133 | patata cabannese, sarvèga, purchin-a, matta |
| | 134 | patata cannellina nera, cannellina |
| | 135 | patata di pignone |
| | 136 | patata morella,muella, muellin-a |
| | 137 | patata quarantina bianca, quarantina genovese, quarantina, bianca di montoggio, di reppia, di rovegno, di torriglia |
| | 138 | patata quarantina gialla, giana riunda, giana de masùn, franseize, franseize de servàesa |
| | 139 | patata quarantina prugnona, prugnona, quarantina vera, quarantina rossa, brignùn-a |
| | 140 | patata salamina, calice al cornoviglio |
| | 141 | pesco birindella |
| | 142 | pisello (di lavagna) |
| | 143 | pisello nero di l'ago |
| | 144 | pomodoro cuore di bue |
| | 145 | radice (di chiavari) |
| | 146 | rape |
| | 147 | rape di nasino |
| | 148 | rose da sciroppo |
| | 149 | sciroppo di poligala, sciroppo di poligola |
| | 150 | sciroppo di rose |
| | 151 | sciroppo di viole |
| | 152 | scorzonera |
| | 153 | susine "balle d'ase" |
| | 154 | susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto |
| | 155 | susino collo storto |
| | 156 | susino massina |
| | 157 | tartufo |
| | 158 | violetta di villanova di albenga |

| | | |
|---|---|---|
| | 159 | vitigno barbarossa |
| | 160 | vitigno crovin |
| | 161 | vitigno moscatello di taggia |
| | 162 | vitigno scimiscià |
| | 163 | zucca di rocchetta cengio |
| | 164 | zucchino alberello di sarzana |
| | 165 | zucchino genovese |
| | 166 | zucchino trombetta |
| | | |
| *paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria* | 167 | amaretti di sassello |
| | 168 | amaretto di gavenola |
| | 169 | amaretto di rocchetta, rocchetta |
| | 170 | baci della riviera (baci di alassio) |
| | 171 | barbagiuai |
| | 172 | biscette |
| | 173 | biscotti del lagaccio |
| | 174 | biscotti di semola di gavenola |
| | 175 | biscotto di taggia |
| | 176 | buccellato |
| | 177 | canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto) |
| | 178 | canestrelli di avosso |
| | 179 | canestrelli di castagne |
| | 180 | canestrello di brugnato |
| | 181 | canestrello di taggia |
| | 182 | castagnole |
| | 183 | cavagnetto di brugnato |
| | 184 | chinotto candito (di savona) |
| | 185 | ciappe |
| | 186 | corsetti avvantaggiati |
| | 187 | corsetti del levante ligure |
| | 188 | corsetti della val polcevera |
| | 189 | cubàite |
| | 190 | farinata (ligure, di ceci) |
| | 191 | farinata (savonese, bianca) |
| | 192 | focaccia |
| | 193 | focaccia al formaggio di recco |
| | 194 | focaccia con pellette d'oliva di albisola |
| | 195 | focaccia dolce sarzanese |
| | 196 | frittelle della val bormida |
| | 197 | gattafin |
| | 198 | gobelletti |
| | 199 | le ripiene dell'antico forno, le ripiene |
| | 200 | michetta |
| | 201 | millesimini |
| | 202 | ossa dei morti |
| | 203 | pan dei morti |
| | 204 | pandolce (genovese) |
| | 205 | pane a lievitazione naturale (pane crescente) |
| | 206 | pane casereccio (della val bormida) |
| | 207 | pane di patate di pignone (pan de 'patate) |
| | 208 | pane di triora |
| | 209 | pane d'orzo |
| | 210 | pane rustico di gavenola (pane rustico di |
| | 211 | panèra |
| | 212 | panettone con farina di castagne |

| | | |
|---|---|---|
| | 213 | pansarola |
| | 214 | pasta sciancà |
| | 215 | pinolata |
| | 216 | poncrè |
| | 217 | quadrello di castagna, quadrello di rovegno "alta val trebbia" |
| | 218 | quaresimali |
| | 219 | ravioli di patate rosse |
| | 220 | raviolo alle erbette |
| | 221 | raviolo ligure |
| | 222 | raviolo magro |
| | 223 | rotelle |
| | 224 | schiumette |
| | 225 | sciuette |
| | 226 | spungata |
| | 227 | strozzagatti |
| | 228 | taggioen |
| | 229 | tirotto |
| | 230 | torcetti |
| | 231 | torrone, u turu'n |
| | 232 | torta crescente |
| | 233 | torta di chiavari (torta de ciävai) |
| | 234 | torta di nocciole |
| | 235 | torta di riso dolce |
| | 236 | torta di torriglia |
| | 237 | torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan |
| | 238 | torta panarello (panarella) |
| | 239 | torta sacripantina |
| | 240 | torta scema |
| | 241 | torta stroscia |
| | 242 | trofie |
| | | |
| *prodotti della gastronomia* | 243 | baciocca |
| | 244 | bagnùn d'acciughe |
| | 245 | brandaculun |
| | 246 | cappon magro |
| | 247 | capponata |
| | 248 | carne sotto il testo |
| | 249 | castagnaccio |
| | 250 | cima alla genovese |
| | 251 | ciuppìn |
| | 252 | condigion |
| | 253 | coniglio |
| | 254 | farinata di zucca |
| | 255 | fazzino |
| | 256 | focaccia verde |
| | 257 | focaccine di mais |
| | 258 | fràndura |
| | 259 | frittelle di baccalà |
| | 260 | gran pistau |
| | 261 | lattughe ripiene |
| | 262 | lisoni |
| | 263 | lumache |
| | 264 | mess-ciua |
| | 265 | micotti |
| | 266 | pan martin |
| | 267 | panella |
| | 268 | panissa |
| | 269 | pissalandrea |

| | | |
|---|---|---|
| | 270 | polenta bianca |
| | 271 | preboggion |
| | 272 | sbira |
| | 273 | scarpazza |
| | 274 | scherpada |
| | 275 | sgabei |
| | 276 | stirpada |
| | 277 | stoccafisso |
| | 278 | testaroli |
| | 279 | torta di riso |
| | 280 | torta di riso e porri |
| | 281 | torta di zucca |
| | 282 | torta pasqualina |
| | 283 | ventre |
| | 284 | zuppa di muscoli |
| | | |
| *preparazione, di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari* | 285 | acciuga, acciuga di monterosso |
| | 286 | cicierello di noli |
| | 287 | gamberetti |
| | 288 | mitili (muscoli, del golfo di la spezia) |
| | 289 | mosciamme del mar ligure (musciàmme) |
| | 290 | tonnidi del golfo paradiso |
| | 291 | zerlo di noli |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 292 | latte fresco della valle stura |
| | 293 | latte fresco di marinella |
| | 294 | miele della liguria |
| | 295 | ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d’aveto, della valle scrivia, della val graveglia) |

| **REGIONE LOMBARDIA** | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| ***Tipologia*** | ***N°*** | ***Prodotto*** | |
| carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione | 1 | agnello di razza brianzola | |
| | 2 | bastardei | |
| | 3 | borzat | |
| | 4 | bresaola affumicata | |
| | 5 | bresaola di cavallo | |
| | 6 | cacciatori d'oca | |
| | 7 | capretto da latte pesante | |
| | 8 | carne secca | |
| | 9 | ciccioli | |
| | 10 | ciccioli d'oca | |
| | 11 | ciccioli mantovani | |
| | 12 | cotechino (bianco, cremonese vaniglia, della bergamasca, mantovano alla vaniglia, pavese) | |
| | 13 | cuz | |
| | 14 | durelli d'oca | |
| | 15 | fegato d'oca grasso | |
| | 16 | grasso d'oca | |
| | 17 | greppole | |
| | 18 | luganega | |
| | 19 | luganega di cavallo | |
| | 20 | lughenia di passola | |
| | 21 | mortadella di fegato | |
| | 22 | mortadella di fegato al vin brulè | |
| | 23 | pancetta (con filetto,con pisteum, della bergamasca, pavese) | |
| | 24 | patè di fegato d'oca | |
| | 25 | petto d'oca stagionato | |
| | 26 | pisto | |
| | 27 | pollo brianzolo | |
| | 28 | prosciuttini (della valtellina, della valtellina al pepe) | |
| | 29 | prosciuttino d'oca stagionato | |
| | 30 | prosciutto cotto | |
| | 31 | prosciutto crudo bergamasco "il botto" | |
| | 32 | prosciutto crudo marco d'oggiono | |
| | 33 | prosciutto mantovano | |
| | 34 | quartini d'oca sotto grasso | |
| | 35 | salam casalin (salam casalin dei contadini mantovani) | |
| | 36 | salame con lingua | |
| | 37 | salame (cremonese, della bergamasca, di filzetta, di montisola, mantovano, milano) | |
| | 38 | salame da cuocere | |
| | 39 | salame di testa | |
| | 40 | salame pancettato | |
| | 41 | salame sotto grasso | |
| | 42 | salamelle di mantova | |
| | 43 | salamina mista | |
| | 44 | salamini di capra | |
| | 45 | salamini di cavallo | |
| | 46 | salamini di cervo | |
| | 47 | salamini magri o maritati | |
| | 48 | salsiccia di castrato ovino | |
| | 49 | sanguinaccio o marzapane | |
| | 50 | slinzega di bovino | |
| | 51 | slinzega di cavallo | |
| | 52 | soppressata bresciana | |
| | 53 | verzini | |
| | 54 | violino | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 55 | violino di capra | |
| | | | |
| *formaggi* | 56 | agrì di valtorta | |
| | 57 | bagoss | |
| | 58 | bernardo | |
| | 59 | branzi | |
| | 60 | cadolet di capra | |
| | 61 | caprino a coagulazione lattica | |
| | 62 | caprino a coagulazione presamica | |
| | 63 | caprino vaccino | |
| | 64 | casatta di corteno golgi | |
| | 65 | casolet | |
| | 66 | casoretta | |
| | 67 | crescenza | |
| | 68 | fatuli’ | |
| | 69 | fiorone della valsassina | |
| | 70 | fiurì o fiurit | |
| | 71 | fontal | |
| | 72 | formaggella (della val brembana, della val di scalve, della val sabbia, della val seriana, della val trompia, della val camonica, di menconico, tremosine) | |
| | 73 | formaggella del luinese | |
| | 74 | formaggio d'alpe grasso | |
| | 75 | formaggio d’alpe misto | |
| | 76 | formaggio d'alpe semigrasso | |
| | 77 | formaggio val seriana | |
| | 78 | formai de livign | |
| | 79 | garda tremosine | |
| | 80 | granone lodigiano | |
| | 81 | Italico | |
| | 82 | latteria | |
| | 83 | magnoca | |
| | 84 | magro | |
| | 85 | magro di latteria | |
| | 86 | magro di piatta | |
| | 87 | matusc | |
| | 88 | motelì | |
| | 89 | nisso | |
| | 90 | nostrano grasso | |
| | 91 | nostrano semigrasso | |
| | 92 | pannerone | |
| | 93 | robiola bresciana | |
| | 94 | robiola della valsassina | |
| | 95 | salva | |
| | 96 | scimudin | |
| | 97 | semuda | |
| | 98 | silter | |
| | 99 | sta’el | |
| | 100 | stracchino (bronzone, della valsassina, orobico, tipico) | |
| | 101 | strachet | |
| | 102 | strachitund | |
| | 103 | tombea | |
| | 104 | torta orobica | |
| | 105 | zincarlin | |
| | | | |
| *grassi (burro, margarina, oli)* | 106 | burro | |
| | 107 | burro di montagna | |
| | | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 108 | amarene d'uschione | |
| | 109 | asparago di cantello | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 110 | asparago (di cilavegna, di mezzago) | |
| | 111 | castagne secche | |
| | 112 | cipolla (di sermide, rossa) | |
| | 113 | conserva senapata | |
| | 114 | cotognata | |
| | 115 | fagiolo borlotto di gambolò (faso) | |
| | 116 | farina di grano saraceno | |
| | 117 | farina per polenta della bergamasca | |
| | 118 | marroni di santa croce | |
| | 119 | mele di valtellina | |
| | 120 | melone mantovano | |
| | 121 | mostarda di cremona | |
| | 122 | mostarda di mantova | |
| | 123 | patata di campodolcino | |
| | 124 | patata di oreno | |
| | 125 | pesche allo sciroppo del lago di monate, i perzic de munà | |
| | 126 | pisello di miradolo terme | |
| | 127 | radici di soncino | |
| | 128 | riso | |
| | 129 | rosmarino di montevecchia | |
| | 130 | salvia di montevecchia | |
| | 131 | sugolo | |
| | 132 | tartufo (nero) | |
| | 133 | zucca | |
| | | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 134 | agnello del monaco | |
| | 135 | amaretti di gallarate | |
| | 136 | baci del signore | |
| | 137 | baci di cremona | |
| | 138 | bisciola | |
| | 139 | biscotin de prost | |
| | 140 | brasadella (dolce) | |
| | 141 | braschin | |
| | 142 | brutti e buoni | |
| | 143 | bunbunenn | |
| | 144 | buscel di fich | |
| | 145 | bussolano (di soresina) | |
| | 146 | capunsei (capunsel) | |
| | 147 | carcent | |
| | 148 | casoncelli della bergamasca | |
| | 149 | castagnaccio, patuna | |
| | 150 | caviadini | |
| | 151 | croccante | |
| | 152 | cupeta | |
| | 153 | focaccia di gordona, fugaschia di gordona | |
| | 154 | frittella | |
| | 155 | gnocchi di zucca | |
| | 156 | graffioni | |
| | 157 | grissini dolci | |
| | 158 | marubini | |
| | 159 | masigott | |
| | 160 | meascia dolce o salata | |
| | 161 | miccone | |
| | 162 | nocciolini | |
| | 163 | pan da cool | |
| | 164 | pan di segale | |
| | 165 | pan méino | |
| | 166 | pane comune | |
| | 167 | pane di pasta dura | |
| | 168 | pane di riso | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 169 | pane di san siro | |
| | 170 | pane giallo | |
| | 171 | pane mistura | |
| | 172 | panettone di milano | |
| | 173 | panun | |
| | 174 | pazientini | |
| | 175 | pesce d'aprile | |
| | 176 | pizzoccheri della valtellina | |
| | 177 | polenta e uccelli dolce | |
| | 178 | resta | |
| | 179 | ricciolino | |
| | 180 | sbrisolona | |
| | 181 | scarpinocc | |
| | 182 | schiacciatina | |
| | 183 | spongarda di crema | |
| | 184 | tirot | |
| | 185 | torrone di cremona | |
| | 186 | torta bertolina | |
| | 187 | torta del donizetti | |
| | 188 | torta del paradiso | |
| | 189 | torta di fioretto | |
| | 190 | torta di grano saraceno | |
| | 191 | torta di latte | |
| | 192 | torta di mandorle | |
| | 193 | torta di s. biagio | |
| | 194 | torta di tagliatelle | |
| | 195 | torta mantovana | |
| | 196 | tortelli cremaschi | |
| | 197 | tortelli di zucca | |
| | 198 | tortello amaro di castel goffredo | |
| | 199 | tortionata | |
| | 200 | treccia d'oro "crema" | |
| | 201 | ufela | |
| | | | |
| *preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 202 | alborelle essiccate in salamoia | |
| | 203 | coregone | |
| | 204 | missoltini | |
| | 205 | pigo | |
| | | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 206 | mascarpin de la calza | |
| | 207 | mascarpone artigianale | |
| | 208 | miele | |
| | 209 | ricotta artigianale | |

## REGIONE MARCHE

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| bevande analcoliche, distillati e liquori | 1 | liquore al cumino |
| | 2 | liquore all'anice - mistrà |
| | 3 | prunus di valle rea - lacrima di spino nero |
| | 4 | sapa |
| | 5 | vino cotto - vi' cotto - vi' cuot |
| | 6 | visner - vino di visciole |
| | | |
| carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione | 7 | barbaglia - goletta |
| | 8 | budellino di agnello o capretto crudo |
| | 9 | cappone rustico - cappone nostrale |
| | 10 | carne del cavallo del catria |
| | 11 | carne della razza bovina marchigiana |
| | 12 | carne di pecora sopravvissana |
| | 13 | ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo |
| | 14 | ciauscolo – ciabuscolo – ciavuscolo |
| | 15 | cicoli – ciccioli – sgrisciuli |
| | 16 | coppa di testa – tortella |
| | 17 | fegatelli |
| | 18 | galantina |
| | 19 | gallo ruspante |
| | 20 | lardo del montefeltro |
| | 21 | lonza – capocollo – scalmarita |
| | 22 | lonzino – capolombo |
| | 23 | mazzafegato – salsiccia matta |
| | 24 | miaccio – miaggio – migliaccio |
| | 25 | pancetta arrotolata |
| | 26 | porchetta |
| | 27 | prosciutto aromatizzato del montefeltro |
| | 28 | prosciutto delle marche |
| | 29 | salame di fabriano |
| | 30 | salame di frattula |
| | 31 | salame di pecora |
| | 32 | salame di soprassato o soppressato |
| | 33 | salame lardellato |
| | 34 | salsiccia |
| | 35 | salsiccia di fegato |
| | 36 | spalletta |
| | 37 | tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo |
| | | |
| condimenti | 38 | conserva di pomodori |
| | 39 | pasta di tartufo bianco |
| | 40 | salamora di belvedere |
| | 41 | salsa di olive |
| | | |
| formaggi | 42 | cacio in forma di limone |
| | 43 | caciotta |
| | 44 | caciotta vaccina al caglio vegetale |
| | 45 | caprino |
| | 46 | caprino al lattice di fico |
| | 47 | cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo" |
| | 48 | casecc |
| | 49 | formaggio di fossa |
| | 50 | pecorino |
| | 51 | pecorino in botte |
| | 52 | raviggiolo |
| | 53 | slattato |
| | | |
| grassi (burro, margarina, oli) | 54 | olio extravergine di oliva monovarietale coroncina |
| | 55 | olio extravergine di oliva monovarietale mignola |
| | 56 | olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone |
| | 57 | olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano |
| | 58 | olio extravergine di oliva monovarietale raggia |
| | 59 | olio extravergine di oliva monovarietale raggiola |
| | 60 | olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo |

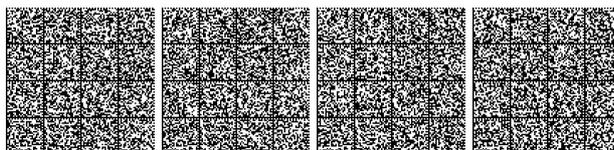
| | | |
|---|---|---|
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 61 | bacche di biancospino in sciroppo |
| | 62 | carciofo monteluponese o scarciofeno |
| | 63 | carciofo violetto precoce di jesi |
| | 64 | cavolfiore "precoce di jesi" |
| | 65 | cavolfiore "tardivo di fano" |
| | 66 | cicerchia |
| | 67 | cipolla di suasa |
| | 68 | composta di castagne |
| | 69 | cotognata |
| | 70 | farina di granturco quarantino nostrano del maceratese |
| | 71 | farro "triticum dicoccum" |
| | 72 | germogli di pungitopo sott'olio |
| | 73 | germogli di tamaro sott'olio |
| | 74 | germogli di vitalba sott'olio |
| | 75 | gobbo di trodica - cardo di macerata |
| | 76 | granita con pesche di montelabbate - grattamarianna |
| | 77 | lamponi sciroppati |
| | 78 | marmellata di bacche di rosa canina |
| | 79 | marmellata di cotogne e radici di cicoria |
| | 80 | marmellata di fichi della signora |
| | 81 | marmellata di more |
| | 82 | marmellata di mosto e mele mostarda |
| | 83 | marmellata di pomodori verdi |
| | 84 | marrone del montefeltro |
| | 85 | marrone di acquasanta terme |
| | 86 | marrone di roccafluvione |
| | 87 | mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta |
| | 88 | mela rozza |
| | 89 | misto di fine stagione |
| | 90 | olive nere marinate - olive nere strinate |
| | 91 | orzo mondo tostato macinato |
| | 92 | pera angelica |
| | 93 | roveja - rubiglio - corbello |
| | 94 | taccole |
| | 95 | tartufo bianco (*tuber magnatum pico)* |
| | 96 | tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone |
| | 97 | tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)* |
| | 98 | visciolata |
| | 99 | visciole e amarene di cantiano |
| | 100 | visciole essiccate |
| | 101 | visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 102 | anicetti |
| | 103 | biscotti di mosto |
| | 104 | biscottini sciroppati - biscutin' |
| | 105 | bostrengo |
| | 106 | calcione di treia |
| | 107 | calcioni di fave fritti |
| | 108 | castagnole |
| | 109 | cavallucci |
| | 110 | chichiripieno o chichì |
| | 111 | ciambella frastagliata – ciammella strozzosa |
| | 112 | ciambelle all'anice o anicini |
| | 113 | ciambellone |
| | 114 | cicerchiata |
| | 115 | crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi |
| | 116 | crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu |
| | 117 | crescia sotto la cenere – torta coi ovi |
| | 118 | cresciolina |
| | 119 | crostata al torrone |
| | 120 | crostoli del montefeltro |
| | 121 | fave dei morti |
| | 122 | fristingo – fristingu – frestinghe |

| | | |
|---|---|---|
| | 123 | frittelle di polenta |
| | 124 | frustenga |
| | 125 | funghetto di offida |
| | 126 | lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico |
| | 127 | maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone |
| | 128 | maiorchino – marocchino |
| | 129 | pan nociato |
| | 130 | pane a lievitazione naturale |
| | 131 | pane di chiaserna |
| | 132 | pane di pasqua di borgopace |
| | 133 | pizza con le noci |
| | 134 | pizza di pasqua o crescia di pasqua |
| | 135 | pizza o crescia di pasqua al formaggio |
| | 136 | quadrelli pelusi |
| | 137 | rocciata - erbata |
| | 138 | scroccafusi |
| | 139 | serpe |
| | 140 | sfrappe - fiocchetti |
| | 141 | sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti |
| | 142 | tacconi - tacon |
| | 143 | torrone di fichi – panetto di fichi |
| | 144 | torta di granoturco in graticola |
| | 145 | ungaracci - ungarucci |
| | | |
| *preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 146 | filetti di trota affumicati |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)* | 147 | miele delle marche |
| | 148 | ricotta |
| | 149 | ricotta salata |

## REGIONE MOLISE

| *Tipologia* | *N°* | *Prodotto* |
|---|---|---|
| *bevande analcoliche, distillati liquori* | 1 | amaro molisano |
| | 2 | liquore al latte |
| | 3 | nocino |
| | 4 | poncio al caffè |
| | 5 | poncio |
| | | |
| *Carni e frattaglie fresche e loro preparazione* | 6 | capocollo |
| | 7 | ciccioli (cigoli) |
| | 8 | coppa (capofreddo) |
| | 9 | cotechino |
| | 10 | filetto |
| | 11 | gelatina |
| | 12 | guanciale (vrucculare, vrucculeare) |
| | 13 | involtini di agnello (abbuot' di agnello) |
| | 14 | la pezzata |
| | 15 | la signora |
| | 16 | lardo |
| | 17 | magliatelle |
| | 18 | mappatelle |
| | 19 | misischia (muscisca) |
| | 20 | misischia di guardialfiera |
| | 21 | nodi di trippa |
| | 22 | noglie |
| | 23 | ntriglio |
| | 24 | pallotte |
| | 25 | panpanella |
| | 26 | prosciutto |
| | 27 | prosciutto di spalla |
| | 28 | salsiccia di fegato di maiale |
| | 29 | salsiccia di maiale |
| | 30 | salsiccia di maiale di pietracatella |
| | 31 | soppressata |
| | 32 | testine di agnello o capretto |
| | 33 | tocco (neccia secca) |
| | 34 | torcinelli |
| | 35 | ventresca arrotolata |
| | 36 | ventresca tesa |
| | 37 | ventricina di montenero di bisaccia |
| | | |
| *formaggi* | 38 | burrino (manteca) |
| | 39 | caciocavallo |
| | 40 | caciocavallo di agnone |
| | 41 | cacio-ricotta |
| | 42 | caprino |
| | 43 | formaggio di pietracatella |
| | 44 | mozzarella di vacca |
| | 45 | pecorino del matese |
| | 46 | pecorino di capracotta |
| | 47 | scamorza molisana |
| | 48 | stracciata |
| | 49 | treccia di santa croce di magliano |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 50 | castagne |
| | 51 | centofoglie (scarola venafrana) |
| | 52 | cicerchia |
| | 53 | cipolla di isernia |
| | 54 | cipollotto |
| | 55 | composta (a cumposta) |
| | 56 | fagioli di riccia |
| | 57 | fagiolo bianco |
| | 58 | fagiolo scuro |
| | 59 | farro dicocco molise |

| | | |
|---|---|---|
| | 60 | fichi secchi |
| | 61 | fungo d'abete |
| | 62 | gallinaccio |
| | 63 | lenticchia |
| | 64 | lessata |
| | 65 | mais lesso |
| | 66 | mela limoncella |
| | 67 | mela zitella |
| | 68 | olive al naturale (live curvate, olie all'acqua e sale) |
| | 69 | origano |
| | 70 | patata lunga di s. biase |
| | 71 | peperone rosso |
| | 72 | peperoni sottaceto (paparolesse) |
| | 73 | pere sottaceto |
| | 74 | pezzénde |
| | 75 | pomodori gialli invernali |
| | 76 | porcino |
| | 77 | prataiolo |
| | 78 | scorzone |
| | 79 | tartufo bianco |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria* | 80 | abbotta pezziende |
| | 81 | agrodolce |
| | 82 | amaretti |
| | 83 | biscotti con le uova |
| | 84 | biscotti con seme di anice |
| | 85 | caciatelli (casciaielli) |
| | 86 | calzoni |
| | 87 | campana |
| | 88 | caragnoli |
| | 89 | cavatelli o cecatelli (cavatielli) |
| | 90 | cazatelli (cazzarieglie) |
| | 91 | ceppellate di trivento |
| | 92 | ciambella |
| | 93 | cicelieviti |
| | 94 | cicerchiata |
| | 95 | cioffe |
| | 96 | cocorozzo |
| | 97 | confetti ricci |
| | 98 | cuori frolli |
| | 99 | ferratelle |
| | 100 | fiadone (r sciatun) |
| | 101 | frascatielle |
| | 102 | friselle |
| | 103 | fusilli |
| | 104 | la pia |
| | 105 | le nocche |
| | 106 | loffe (castagna) |
| | 107 | mollica di san giuseppe |
| | 108 | mostaccioli |
| | 109 | orecchiette (recchietelle) |
| | 110 | ostie |
| | 111 | pagnottini (pagnuttoine) |
| | 112 | pan di spagna |
| | 113 | pan dolce |
| | 114 | pandolce del molise |
| | 115 | pane casareccio |
| | 116 | pannocchio |
| | 117 | parrozzo molisano (pane rozzo) |
| | 118 | pasta imperiale |
| | 119 | pasta reale |
| | 120 | pepatelli |

| | | |
|---|---|---|
| | 121 | pezzènde (pzzen't) |
| | 122 | pigna (buccellato, piccillato) |
| | 123 | pizza al pomodoro |
| | 124 | pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale |
| | 125 | pizza di granone (pizza randign, panitte) |
| | 126 | pizza scimia |
| | 127 | quaresimali |
| | 128 | raffaioli |
| | 129 | ravioli scapolesi |
| | 130 | riso con il latte |
| | 131 | rococò |
| | 132 | rosachitarre  (rosacatarre) |
| | 133 | sagnetelle |
| | 134 | sanguinaccio |
| | 135 | savoiardi |
| | 136 | scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell) |
| | 137 | scattone (tassa, ru scattone) |
| | 138 | scurpelle di belmonte (is) |
| | 139 | soffio |
| | 140 | staielle |
| | 141 | strufoli |
| | 142 | tacconelle (taccozze) |
| | 143 | tagliolini |
| | 144 | taralli con seme di finocchio |
| | 145 | torrone del papa |
| | 146 | tozzetti |
| | 147 | uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc') |
| | 148 | zeppole |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 149 | miele |
| | | |
| *preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 150 | baccalà e cavolfiore arracanato |
| | 151 | cannolicchio |
| | 152 | gattuccio (a cagnole) |
| | 153 | polpo essiccato (pulepe sicche) |
| | 154 | razza quattr'occhi (u cchialine) |
| | 155 | scapece |
| | 156 | torpedine marezzata (a martiscene) |
| | 157 | trigliette essiccate (trejezzole secche) |
| | 158 | trota fario |
| | 159 | vongola comune |

## REGIONE PIEMONTE

| *Tipologia* | *N°* | *Prodotto* |
|---|---|---|
| *Bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana |
| | 2 | arquebuse o alpestre |
| | 3 | bicerin |
| | 4 | elisir del prete |
| | 5 | elisir d'erbe barathier |
| | 6 | garus susino |
| | 7 | genepy |
| | 8 | genepy del moncenisio o genepy des alpes |
| | 9 | grappa con alambicco a bagnomaria piemontese |
| | 10 | liquore d'erba bianca |
| | 11 | liquore di genziana |
| | 12 | liquori di erbe alpine |
| | 13 | nocciolino di chivasso |
| | 14 | olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte |
| | 15 | ratafià |
| | 16 | rosolio |
| | 17 | vermut |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 18 | agnello biellese |
| | 19 | agnello sambucano |
| | 20 | bale d'aso |
| | 21 | batsuà |
| | 22 | bergna |
| | 23 | bisecon (bisecun) |
| | 24 | bovino piemontese |
| | 25 | bresaola della val d'ossola |
| | 26 | bue di carrù |
| | 27 | bundiola (bondiola) |
| | 28 | cappone di monasterolo di savigliano |
| | 29 | cappone di morozzo |
| | 30 | cappone di san damiano d'asti |
| | 31 | cappone di vesime |
| | 32 | capretto della val vigezzo |
| | 33 | carn seca |
| | 34 | castrato biellese |
| | 35 | coniglio grigio di carmagnola |
| | 36 | coppa cotta bieleisa |
| | 37 | filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato |
| | 38 | frisse (fresse) o grive |
| | 39 | gallina bianca di saluzzo |
| | 40 | gallina bionda piemontese |
| | 41 | lardo |
| | 42 | lingua di bovino cotta |
| | 43 | l'mlon |
| | 44 | lumache di cherasco (lumache di pianura) |
| | 45 | lumache di montagna (chiocciole di borgo san dalmazzo) |
| | 46 | mica |
| | 47 | mocetta (del canavese, valsesiana, ossolana) |
| | 48 | mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta) |
| | 49 | mortadella di fegato cruda (fidighin o fideghina) |
| | 50 | mortadella ossolana |
| | 51 | mustardela o mustardera |
| | 52 | paletta |
| | 53 | pancetta con cotenna |
| | 54 | preti (previ, quaiette) |
| | 55 | prosciutto cotto |
| | 56 | prosciutto crudo della valle gesso |
| | 57 | prosciutto crudo dell'alta val susa |
| | 58 | prosciutto crudo di cuneo |
| | 59 | prosciutto montano della val vigezzo |

| | | |
|---|---|---|
| | 60 | rane delle risaie piemontesi |
| | 61 | salame cotto |
| | 62 | salame cuneo |
| | 63 | salame d'asino |
| | 64 | salame del cios |
| | 65 | salame di cavallo |
| | 66 | salame di cinghiale |
| | 67 | salame di giora |
| | 68 | salame di patate |
| | 69 | salame di testa o cupa |
| | 70 | salame di turgia |
| | 71 | salame d'la doja |
| | 72 | salame d’oca o con oca (graton d’oca) |
| | 73 | salame o salamino di capra o susiccia d'crava |
| | 74 | salamet o salametto casalingo |
| | 75 | salami aromatizzati del piemonte |
| | 76 | salamino di vacca ò susiccia d'vacca |
| | 77 | salsiccia al formentino |
| | 78 | salsiccia di bra |
| | 79 | salsiccia di cavolo o sautissa ‘d coi |
| | 80 | salsiccia di riso |
| | 81 | sanguinaccio con pane |
| | 82 | sanguinaccio con patate |
| | 83 | sanguinaccio con riso |
| | 84 | testa in cassetta |
| | 85 | trippa di moncalieri (tripa d'muncalè) |
| | 86 | violino di agnello |
| | 87 | violino di camoscio |
| | 88 | violino di capra |
| | | |
| *condimenti* | 89 | bagna cauda |
| | 90 | bagnet ros (bagnet 'd tomatiche) |
| | 91 | bagnet verd |
| | 92 | mostarda di mele |
| | 93 | mostarda d'uva o cognà |
| | | |
| *formaggi* | 94 | beddo |
| | 95 | boves |
| | 96 | brus |
| | 97 | brus da latte |
| | 98 | caprino della val vigezzo |
| | 99 | caprino lattico piemontese |
| | 100 | caprino presamico piemontese |
| | 101 | caprino valsesiano |
| | 102 | cevrin di coazze |
| | 103 | formaggio a crosta rossa |
| | 104 | formaggio del fieno |
| | 105 | frachet |
| | 106 | gioda |
| | 107 | maccagno (macagn) |
| | 108 | mollana della val borbera |
| | 109 | montebore |
| | 110 | montegranero |
| | 111 | mortrett o murtret |
| | 112 | motta |
| | 113 | murianengo o moncenisio |
| | 114 | murtarat |
| | 115 | nostrale d'alpe |
| | 116 | ossolano |
| | 117 | ossolano d'alpe o bettelmatt o grasso d'alpe |
| | 118 | paglierina |
| | 119 | robiola d’alba |
| | 120 | robiola di bossolasco (tuma di bossolasco) |
| | 121 | robiola di cocconato |
| | 122 | salagnun |
| | 123 | salgnun o salignun |

| | | |
|---|---|---|
| | 124 | sola (sora, soera) |
| | 125 | spress o spresitt |
| | 126 | testun |
| | 127 | toma ajgra |
| | 128 | toma biellese |
| | 129 | toma del lait brusc o formag lait brusc |
| | 130 | toma della valsesia |
| | 131 | toma di capra (crava) |
| | 132 | toma di celle |
| | 133 | toma di elva o caso di elva (casale de elva, tumo de caso) |
| | 134 | toma di lanzo |
| | 135 | tometto o tumet |
| | 136 | tomino (tuma) di casalborgone |
| | 137 | tomino canavesano asciutto |
| | 138 | tomino canavesano fresco |
| | 139 | tomino del bot |
| | 140 | tomino delle valli saluzzesi |
| | 141 | tomino di melle (toumin del mel) |
| | 142 | tomino di rivalta |
| | 143 | tomino di s. giacomo di boves |
| | 144 | tomino di saronsella (chivassotto) |
| | 145 | tomino di sordevolo |
| | 146 | tomino di talucco |
| | 147 | tuma 'd trausela |
| | 148 | vaciarin |
| | | |
| *Grassi (burro, margarina, oli)* | 149 | burro di montagna |
| | | |
| *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 150 | actinidia di cuneo |
| | 151 | aglio di molino dei torti |
| | 152 | ajucche |
| | 153 | albicocca tonda di costigliole |
| | 154 | amarena di trofarello |
| | 155 | asparago di borgo d'ale |
| | 156 | asparago di poirino |
| | 157 | asparago di santena |
| | 158 | asparago di valmacca |
| | 159 | asparago saraceno di vinchio |
| | 160 | bietola rossa di castellazzo bormida |
| | 161 | cardo avorio di isola d'asti |
| | 162 | cardo bianco avorio di andezeno |
| | 163 | cardo gobbo di nizza monferrato |
| | 164 | carota di san rocco castagnaretta |
| | 165 | castagne della val borbera |
| | 166 | castagne delle valli di lanzo |
| | 167 | cavolfiore di moncalieri |
| | 168 | cavolo verza di montalto dora |
| | 169 | cavolo verza di settimo torinese |
| | 170 | cece di merella |
| | 171 | cicoria pan di zucchero casalese |
| | 172 | ciliegia bella di garbagna |
| | 173 | ciliegia precoce di rivarone |
| | 174 | ciliegie di pecetto |
| | 175 | cipolla bionda astigiana |
| | 176 | cipolla dorata di castelnuovo scrivia |
| | 177 | cipolla rossa astigiana |
| | 178 | cipolla rossa di castelnuovo scrivia |
| | 179 | cipolle di andezeno |
| | 180 | cipolline di ivrea |
| | 181 | erbe officinali della valle grana |
| | 182 | fagiolana della val borbera |
| | 183 | fagioli di cuneo |
| | 184 | fagiolo di saluggia |
| | 185 | farina per polenta tradizionale di langa |

| | | |
|---|---|---|
| | 186 | farine alimentari della valle vermenagna |
| | 187 | fragola di tortona |
| | 188 | fragole delle valli cuneesi |
| | 189 | fragole di san raffaele cimena |
| | 190 | fragolina di san mauro torinese |
| | 191 | funghi della valle bronda (pagno) |
| | 192 | funghi di giaveno |
| | 193 | funghi di sanfront |
| | 194 | grano saraceno |
| | 195 | insalatina di castagneto po |
| | 196 | lattughino di moncalieri |
| | 197 | marrone della val pellice |
| | 198 | marroni della valle di susa |
| | 199 | mela carla della val borbera |
| | 200 | mela di san marzano oliveto |
| | 201 | mela golden di cuneo |
| | 202 | mela renetta grigia di torriana |
| | 203 | melanzana violetta casalese |
| | 204 | mele autoctone del biellese |
| | 205 | mele del monferrato |
| | 206 | mele della val curone |
| | 207 | mele della val sangone |
| | 208 | mele della valle bronda |
| | 209 | mele della valle di susa |
| | 210 | mele della valle grana |
| | 211 | mele della valsesia |
| | 212 | mele della valsessera |
| | 213 | mele delle valli di lanzo |
| | 214 | mele di cavour - varietà locali |
| | 215 | mele rosse delle valli cuneesi |
| | 216 | meloni di isola s. antonio |
| | 217 | patata quarantina bianca genovese |
| | 218 | patate dell'alta valle belbo |
| | 219 | patate di castelnuovo scrivia |
| | 220 | patate di montagna di cesana |
| | 221 | patate di san raffaele cimena |
| | 222 | peperone di capriglio |
| | 223 | peperone di cuneo |
| | 224 | peperone quadrato d'asti |
| | 225 | peperoni di carmagnola |
| | 226 | pera madernassa cuneese (d'alba e della valle grana) |
| | 227 | pere delle valli di lanzo |
| | 228 | pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura |
| | 229 | pesche del cuneese |
| | 230 | pesche di baldissero |
| | 231 | pesche di borgo d'ale |
| | 232 | pesche di canale - varietà locali |
| | 233 | pesche di volpedo |
| | 234 | piccoli frutti della provincia di torino |
| | 235 | piccoli frutti delle valli cuneesi |
| | 236 | pisello di casalborgone |
| | 237 | pomodoro costoluto di cambiano |
| | 238 | pomodoro costoluto di chivasso |
| | 239 | pomodoro piatta di bernezzo |
| | 240 | porro di cervere |
| | 241 | porro dolce lungo di carmagnola |
| | 242 | ramassin (susino damaschino) del saluzzese |
| | 243 | ravanello lungo o tabasso |
| | 244 | risi tradizionali della valle del po |
| | 245 | riso s. andrea piemonte |
| | 246 | scorzobianca o barbabuc |
| | 247 | scorzonera di castellazzo bormida |
| | 248 | sedani di alluvioni cambio' |
| | 249 | sedano dorato astigiano |
| | 250 | susina santa clara del saluzzese |
| | 251 | susine della collina torinese |

| | | |
|---|---|---|
| | 252 | tartufo bianco (tuber magnatum pico) |
| | 253 | trifulot del bür |
| | 254 | uva fragola di borgo d'ale |
| | 255 | zucca di castellazzo bormida |
| | 256 | zucchini di borgo d'ale |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 257 | acsenti |
| | 258 | agnolotti |
| | 259 | amaretti |
| | 260 | antico dolce della cattedrale |
| | 261 | asianot |
| | 262 | baci di cherasco |
| | 263 | baci di dama di tortona |
| | 264 | bambin 'd succar |
| | 265 | bicciolani |
| | 266 | biova |
| | 267 | biscotti della salute |
| | 268 | biscotti giolitti |
| | 269 | biscottini di novara |
| | 270 | biscotto della duchessa |
| | 271 | bonet |
| | 272 | brottie |
| | 273 | brut e bon |
| | 274 | campagnola buschese |
| | 275 | canestrelli |
| | 276 | canestrelli biellesi |
| | 277 | canestrelli novesi |
| | 278 | caramelle classiche dure |
| | 279 | castagnaccio |
| | 280 | ciciu d'capdan |
| | 281 | cioccolatino alpino |
| | 282 | cioccolatino cremino |
| | 283 | cioccolatino grappino |
| | 284 | coppette di s. antonio (copeta) |
| | 285 | coppi di langa |
| | 286 | crasanzin o crescianzin |
| | 287 | crocanti del ciavarin |
| | 288 | farinata di ceci |
| | 289 | fiaca' |
| | 290 | finocchini |
| | 291 | focaccia di susa |
| | 292 | focaccia novese |
| | 293 | fugascina di mergozzo |
| | 294 | fugassa d'la befana |
| | 295 | gianduiotto |
| | 296 | grissino rubatà |
| | 297 | grissino stirato |
| | 298 | krumiri |
| | 299 | krussli |
| | 300 | la duchesse |
| | 301 | lingua di suocera |
| | 302 | lose golose |
| | 303 | mantovane di cossato |
| | 304 | margheritine di stresa |
| | 305 | marron glacé di cuneo |
| | 306 | miacce |
| | 307 | miasse o miasce |
| | 308 | miche di cuneo |
| | 309 | mustaccioli |
| | 310 | nocciolini di chivasso |
| | 311 | ossa da mordere |
| | 312 | pan barbarià |
| | 313 | pan della marchesa |
| | 314 | pan dolce di cannobio |

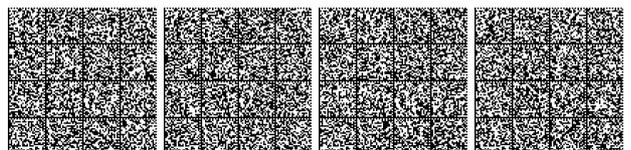
| | | |
|---|---|---|
| | 315 | pan d'oropa |
| | 316 | pan robi |
| | 317 | pane di chianocco |
| | 318 | pane di mais di novara |
| | 319 | pane di riso di novara |
| | 320 | pane di san gaudenzio |
| | 321 | pane di segale |
| | 322 | pane dolce di meliga e mele |
| | 323 | pane nero di coimo |
| | 324 | panettone basso glassato alle nocciole |
| | 325 | panna cotta |
| | 326 | paste di meliga |
| | 327 | pasticceria mignon della tradizione torinese |
| | 328 | pastiglie di zucchero della tradizione torinese |
| | 329 | plin |
| | 330 | polenta astigiana |
| | 331 | polenta dolce biellese |
| | 332 | praline al rhum |
| | 333 | praline cri cri |
| | 334 | quaquare di genola |
| | 335 | rabaton |
| | 336 | rustica |
| | 337 | sangiorgini di piossasco |
| | 338 | stinchett o runditt o amiasc |
| | 339 | tajarin |
| | 340 | tigrini |
| | 341 | tirà |
| | 342 | tirulen |
| | 343 | torcetti |
| | 344 | torrone di nocciole |
| | 345 | torta 'd ravisce |
| | 346 | torta del buscajet |
| | 347 | torta del palio |
| | 348 | torta di arignano |
| | 349 | torta di castagne |
| | 350 | torta di nocciole |
| | 351 | torta di pane |
| | 352 | torta matsafam |
| | 353 | torta palpiton |
| | 354 | tupunin |
| | 355 | violette candite |
| | 356 | zest di carignano |
| | | |
| *Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 357 | lampré (lampreda) |
| | 358 | prodotti ittici in carpione |
| | 359 | trota salmonata affumicata |
| | | |
| *Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 360 | brus da ricotta |
| | 361 | mascarpa (mascherpa) |
| | 362 | mieli del piemonte |
| | 363 | seirass (sairass) di latte |
| | 364 | seirass del fen |
| | 365 | seirass di siero di pecora |
| | 366 | seirass stagionato |

| REGIONE PUGLIA | | |
|---|---|---|
| | | |
| ***Tipologia*** | ***N°*** | ***Prodotto*** |
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | amaro del gargano |
| | 2 | amaro di san domenico, gran liquore di san domenico |
| | 3 | ambrosia di arance |
| | 4 | ambrosia di limone |
| | 5 | arancino |
| | 6 | latte di mandorla |
| | 7 | limoncello |
| | 8 | liquore di alloro |
| | 9 | liquore di fico d'india |
| | 10 | liquore di melograno |
| | 11 | liquore di mirto |
| | 12 | mirinello di Torremaggiore |
| | 13 | nocino |
| | 14 | padre peppe elixir di noce |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 15 | capocollo di martina franca |
| | 16 | carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun |
| | 17 | carne arrosto di laterza |
| | 18 | carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio |
| | 19 | carne podolica, bovino pugliese |
| | 20 | cervellata |
| | 21 | involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdùnne |
| | 22 | fegatini di laterza |
| | 23 | lardo di faeto, rèj de faite |
| | 24 | matriata, 'ntrama fina |
| | 25 | muschiska |
| | 26 | pancetta di martina franca, a ventrèsche arrutulète |
| | 27 | prosciutto di faeto |
| | 28 | pzzntell |
| | 29 | salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia |
| | 30 | salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza |
| | 31 | salsiccia dell' appennino dauno |
| | 32 | salsicciotti di laterza |
| | 33 | sanguinaccio leccese, sangugnazzu |
| | 34 | soppressata dell'appennino dauno |
| | 35 | soppressata di martina franca, a sebbursète |
| | 36 | tocchetto |
| | 37 | turcinelli |
| | 38 | zampina |
| | | |
| *condimenti* | 39 | sugo alla zia vittoria |
| | | |
| *formaggi* | 40 | burrata |
| | 41 | cacio |
| | 42 | caciocavallo |
| | 43 | caciocavallo podolico dauno |
| | 44 | cacioricotta |
| | 45 | cacioricotta caprino orsarese, cas rcott |
| | 46 | caprino |
| | 47 | giuncata |
| | 48 | manteca |
| | 49 | mozzarella o fior di latte |
| | 50 | pecorino |
| | 51 | pecorino di maglie |

| | | |
|---|---|---|
| | 52 | pecorino foggiano |
| | 53 | scamorza |
| | 54 | scamorza di pecora |
| | 55 | vaccino |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 56 | albicocca di galatone, arnacocchia di galatone |
| | 57 | arancio dolce del golfo di taranto |
| | 58 | asparagi  sott'olio |
| | 59 | barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo |
| | 60 | batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu |
| | 61 | capperi del gargano, mattinata |
| | 62 | capperi in salamoia |
| | 63 | capperi sott'aceto |
| | 64 | caramelle di limone arancio |
| | 65 | carciofini sott'olio |
| | 66 | carciofo brindisino, catanese, violetto di sicilia, violetto di brindisi, locale di brindisi, brindisino |
| | 67 | carciofo di san ferdinando |
| | 68 | carosello di manduria, carusella |
| | 69 | carota di zapponeta |
| | 70 | carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati |
| | 71 | caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu |
| | 72 | cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato |
| | 73 | cicoria all' acqua, cicoria otrantina |
| | 74 | cicoria riccia, cecora rizza |
| | 75 | ciliegie di puglia, cerase |
| | 76 | cima di rapa |
| | 77 | cipolla di acquaviva delle fonti |
| | 78 | cipolla di zapponeta |
| | 79 | concentrato secco di pomodoro |
| | 80 | conserva piccante di peperoni |
| | 81 | cotognata |
| | 82 | cotto di fico |
| | 83 | fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl |
| | 84 | farinella |
| | 85 | fava di zollino, cuccìa |
| | 86 | fave fresche cotte in pignatta |
| | 87 | fichi secchi |
| | 88 | fico secco mandorlato (di san michele salentino) |
| | 89 | finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare |
| | 90 | fiorone di torre canne, culumbr |
| | 91 | funghi spontanei secchi al sole |
| | 92 | funghi spontanei sott'olio |
| | 93 | fungo cardoncello, cardoncello (carduncjdd), fungo ferula (fong ferv) |
| | 94 | lampascioni sott'olio |
| | 95 | lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura |
| | 96 | mandorla di toritto, aminue |
| | 97 | marmellata di arancio e limone |
| | 98 | marmellata di fichi |
| | 99 | mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella |
| | 100 | melanzane secche al sole |
| | 101 | melanzane sott'olio |

| | | |
|---|---|---|
| | 102 | meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu |
| | 103 | mostarda |
| | 104 | mostarda di uva e mele cotogne |
| | 105 | mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru |
| | 106 | olio extra vergine aromatizzato |
| | 107 | oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolc |
| | 108 | olive cazzate o schiacciate |
| | 109 | olive in salamoia |
| | 110 | olive verdi |
| | 111 | patata di zapponeta |
| | 112 | patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina |
| | 113 | peperoni secchi al sole |
| | 114 | peperoni sott'olio |
| | 115 | peranzana da mensa di torremaggiore, provenzale |
| | 116 | piattello |
| | 117 | pisello nano di zollino |
| | 118 | pisello riccio di sannicola |
| | 119 | pomodori secchi al sole |
| | 120 | pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio |
| | 121 | pomodorino di manduria, pomodorino mandurese, pummitoru paisano |
| | 122 | pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu |
| | 123 | salicornia sott'olio |
| | 124 | salsa di pomodoro |
| | 125 | uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa |
| | 126 | uva da tavola |
| | 127 | vicia faba major ecotipo "fava di carpino" |
| | 128 | vincotto |
| | 129 | zucchine secche al sole |
| | 130 | zucchine sott'olio |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 131 | africani |
| | 132 | biscotto di ceglie messapico |
| | 133 | bocca di dama |
| | 134 | buccunottu gallipolino |
| | 135 | calzoncelli |
| | 136 | calzone di ischitella |
| | 137 | cartellate |
| | 138 | cazzateddhra di nardò, cazzateddhra cu lu pepe |
| | 139 | cazzateddhra di surbo |
| | 140 | cavatelli |
| | 141 | cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe |
| | 142 | cupeta, cupeta tosta |
| | 143 | dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati |
| | 144 | dolcetto della sposa, dolcetto bianco |
| | 145 | dolci di pasta di mandorle (pasta reale) |
| | 146 | farrata di manfredonia, a farréte |
| | 147 | focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre |
| | 148 | friselle di orzo e di grano |
| | 149 | fruttone, barchiglia |
| | 150 | fusilli |

| | | |
|---|---|---|
| | 151 | grano dei morti |
| | 152 | intorchiate |
| | 153 | lagane |
| | 154 | lasagne arrotolate |
| | 155 | marzapane, biscotto tipico, pasta secca |
| | 156 | maccaruni |
| | 157 | mafalda |
| | 158 | mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze |
| | 159 | mandorlaccio |
| | 160 | mandorle atterrate |
| | 161 | mostaccioli |
| | 162 | mpilla |
| | 163 | mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole |
| | 164 | orecchiette |
| | 165 | ostie ripiene |
| | 166 | pane di ascoli satriano |
| | 167 | pane di grano duro |
| | 168 | pane di laterza |
| | 169 | pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett" |
| | 170 | pesce e agnello di pasta di mandorla |
| | 171 | paposcia (pizza a vamp) di vico del gargano, pizza schett, pizza a vamp, paposcia |
| | 172 | passulate di nardò, pucce con li pàssule, passuliate |
| | 173 | pasta di grano bruciato |
| | 174 | pasticciotto |
| | 175 | piscialetta, piscialletta |
| | 176 | pistofatru |
| | 177 | pitilla, pirilla, simeddhra, brocula, frizzulu |
| | 178 | pitteddhre |
| | 179 | pettole |
| | 180 | pizza di grano d'india |
| | 181 | pizza sfoglia e scannatedda |
| | 182 | pizzelle |
| | 183 | purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi |
| | 184 | pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo |
| | 185 | ravioli con ricotta |
| | 186 | rustico leccese |
| | 187 | scaldatelli |
| | 188 | scarcelle |
| | 189 | scèblasti, ascèplasti |
| | 190 | semola battuta |
| | 191 | spumone salentino |
| | 192 | susumelli, susumierre |
| | 193 | taralli |
| | 194 | taralli neri con vincotto |
| | 195 | tenerelli (confetti "tenerelli"), chembitte |
| | 196 | troccoli |
| | 197 | zèppula salentina, zèppula, zeppola |
| | | |
| *prodotti della gastronomia* | 198 | agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu |
| | 199 | cìciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e cìcici, làcana e cìceri, massa, massa e cìciri |
| | 200 | fave bianche e cicorie, fae e fogghie, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghi, 'ncapriata |
| | 201 | galletto di Sant'Oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu |

| | | |
|---|---|---|
| | 202 | grano stumpato, ranu stumpatu |
| | 203 | melanzanata di Sant'Oronzo, meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu |
| | 204 | millaffanti in brodo, mille fanti, triddhi |
| | 205 | paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte |
| | 206 | piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi |
| | 207 | spezzatu, spezzatieddhu, spizzatiellu, spazzatu |
| | | |
| *preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 208 | alici marinate |
| | 209 | cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu |
| | 210 | cozza tarantina, cozza gnure |
| | 211 | monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese |
| | 212 | polpo alla pignatta, purpu a pignatta |
| | 213 | quatàra di porto cesareo, quataru ti lu pescatore, quatàra alla cisàrola |
| | 214 | scapece gallipolina |
| | 215 | scapece di lesina |
| | 216 | zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 217 | ricotta |
| | 218 | ricotta forte |
| | 219 | ricotta marzotica leccese |
| | 220 | ricotta salata o marzotica |

# REGIONE SARDEGNA

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| bevande analcoliche, distillati e liquori | 1 | acquavite, file e ferru, abba ardente |
| | 2 | bevanda di genziana |
| | 3 | liquore di cardo selvatico, likori de gureu |
| | 4 | mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta |
| | 5 | sapa di fico d'india, saba e figu morisca |
| | 6 | villacidro murgia |
| | 7 | villacidro murgia bianco |
| | | |
| carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione | 8 | capretto da latte, crabittu |
| | 9 | carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo- bruna, bruno-sarda |
| | 10 | carne sardo-modicana |
| | 11 | cordula, corda |
| | 12 | guanciale |
| | 13 | musteba- mustela |
| | 14 | ortau |
| | 15 | porcetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu |
| | 16 | prosciutto di pecora |
| | 17 | prosciutto di suino - presuttu |
| | 18 | salsiccia sarda, satizza, sartizza |
| | 19 | sanguinaccio, sanguedd'e porcu, sanguinedda, sanguineddu, sambene durche, sambene salidu |
| | 20 | testa in cassetta |
| | 21 | trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo |
| | | |
| condimenti | 22 | zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu |
| | | |
| formaggi | 23 | axridda |
| | 24 | bonassai |
| | 25 | casizolu di pecora - pirittas |
| | 26 | casizolu, tittighedda, figu |
| | 27 | casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu |
| | 28 | casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio |
| | 29 | casu friscu, formaggio fresco |
| | 30 | dolcesardo arborea |
| | 31 | formaggio di colostro ovino |
| | 32 | fresa, fresa de attunzu |
| | 33 | pecorino di nule |
| | 34 | pecorino di osilo |
| | 35 | provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta |
| | 36 | semicotto di capra |
| | 37 | trizza |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| *grassi (burro, margarina, oli)* | 38 | olio di lentischio, ollu de stincini |
| | 39 | olio extravergine di oliva |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 40 | agrumi, arancio di muravera |
| | 41 | asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu |
| | 42 | capperi e capperoni di selargius, tappara, tapparono |
| | 43 | carciofo spinoso |
| | 44 | cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu |
| | 45 | ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu |
| | 46 | ciliegio - carrufale |
| | 47 | cipolla rossa |
| | 48 | cuppetta, lattuga |
| | 49 | finocchietto selvatico |
| | 50 | grano cotto |
| | 51 | grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli |
| | 52 | mandorle (cultivar: cossu - olla - arrubbia - schina de porcu |
| | 53 | mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru |
| | 54 | melo - melappia - melappiu - appio |
| | 55 | melo - noi unci |
| | 56 | melo miali |
| | 57 | melo trempa orrubia |
| | 58 | melone in asciutto - melone de jerru |
| | 59 | olive a scabecciu |
| | 60 | olive verdi in salamoia |
| | 61 | pera bianca di bonarcado - pira bianca |
| | 62 | pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina |
| | 63 | pero brutta e bona, brutta bona - bugiarda |
| | 64 | pero de su duca, cento doppie - del duca |
| | 65 | pianta del mirto, mulsta, multa, murta, murtin, murtizzu, muta, murtauccia, murtaurci, murtaucci |
| | 66 | pira limoi, pera limone |
| | 67 | piru ruspu - pero |
| | 68 | pomodoro secco, tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra |
| | 69 | pompia |
| | 70 | prezzemolo, perdusemini |
| | 71 | ravanello lungo, arreiga e sestu, arreiga |
| | 72 | riso prodotto e lavorato in sardegna |
| | 73 | tamatiga de appasibis, pomino, tamatiga de appiccai |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 74 | amaretto, amarettos de mendula |
| | 75 | anicini, anicinus, anicinus sorresus |
| | 76 | aranzada |

| | | |
|---|---|---|
| | 77 | bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus |
| | 78 | biscotto di fonni |
| | 79 | brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso |
| | 80 | bucconettes |
| | 81 | candelaus, candelaus prenu |
| | 82 | caombasa, colombelle |
| | 83 | carapigna - karapigna - astròre |
| | 84 | caschettas - tiliccas |
| | 85 | civraxiu, civràxu, civàrxu |
| | 86 | coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus |
| | 87 | coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou |
| | 88 | copuletas - copuletta |
| | 89 | crogoristasa, creste di gallo e di gallina |
| | 90 | cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle |
| | 91 | culurgiones - culingionis |
| | 92 | filindeu |
| | 93 | focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu |
| | 94 | focaccia portoscusese |
| | 95 | fregola, fregula |
| | 96 | frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas |
| | 97 | gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine |
| | 98 | gateau gattò de mendula |
| | 99 | gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni |
| | 100 | gueffus, guelfos, guelfus |
| | 101 | is angules |
| | 102 | is coccoisi de casu |
| | 103 | li chiusoni - ciusoni |
| | 104 | lorighittas |
| | 105 | malloreddus |
| | 106 | mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi |
| | 107 | moddizzosu |
| | 108 | mostaccioli, mustazzolos |
| | 109 | orilletas |
| | 110 | panada - empanada |
| | 111 | pane ammodigadu, pane tundu, tintura |
| | 112 | pane carasau, pane carasatu, carta da musica |
| | 113 | pane cicci, pane di desulo |
| | 114 | pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda |
| | 115 | pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica |
| | 116 | pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru |
| | 117 | pane 'e cariga - pane 'e mendula |
| | 118 | pane guttiaiu |
| | 119 | pani e saba, pani e sapa |
| | 120 | papassinos |
| | 121 | pardulas, casadinas |
| | 122 | pastine di mandorle, pastissus |
| | 123 | pirikitos - piricchittos |

| | | |
|---|---|---|
| | 124 | pistiddu |
| | 125 | pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu |
| | 126 | pistoccu |
| | 127 | pompìa intréa |
| | 128 | ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni |
| | 129 | ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu |
| | 130 | raviolini dolci ripieni di melacotogna - culungioneddus de melairanni |
| | 131 | sebadas, seadas, sebada |
| | 132 | sos pinos |
| | 133 | sospiri di ozieri |
| | 134 | spianada - spianata - cozzula - panedda |
| | 135 | tallaniusu, pasta po brodu, tallaniusu cun casu, pasta po su lori, tallarinus |
| | 136 | tallutzas, orecchiette |
| | 137 | torrone di mandorle |
| | 138 | tunda |
| | 139 | uciatini - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda |
| | 140 | zichi |
| | | |
| *preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 141 | bottarga di muggine, bottariga di muggine |
| | 142 | belu, trippa di tonno |
| | 143 | bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru |
| | 144 | burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana |
| | 145 | cuore, cuore di tonno |
| | 146 | figatello, lattume |
| | 147 | merca di muggine |
| | 148 | molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano |
| | 149 | musciame di tonno - filetto di tonno |
| | 150 | spinella |
| | 151 | tonno affumicato |
| | 152 | tonno sott'olio |
| | 153 | tunninia |
| | | |
| *prodotti di origine animale(miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)* | 154 | caglio di capretto, caggiu de crabittu |
| | 155 | gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu |
| | 156 | latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba |
| | 157 | lumache |
| | 158 | miele di asfodelo, cadilloni |
| | 159 | miele di cardo, cardu pintu |
| | 160 | miele di castagno |
| | 161 | miele di corbezzolo , melalidone olione |
| | 162 | miele di eucalipto |
| | 163 | miele di rosmarino |
| | 164 | ricotta di colostro ovino |

| | | |
|---|---|---|
| | 165 | ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau |
| | 166 | ricotta fresca ovina, ricotta gentile |
| | 167 | ricotta moliterna, ricottone |
| | 168 | ricotta mustia |
| | 169 | ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone |
| | 170 | ricotta toscanella, ricottone |

## REGIONE SICILIANA

| *Tipologia* | *N°* | *Prodotto* |
|---|---|---|
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | amarena |
| | 2 | acquavite di vino |
| | 3 | liquore al mandarino |
| | 4 | liquore fuoco dell'etna |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 5 | carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale |
| | 6 | gelatina di maiale, a liatina |
| | 7 | salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza |
| | 8 | salsiccia pasqualora |
| | 9 | salsiccione |
| | | |
| *grassi* | 10 | olio extravergine di oliva |
| | | |
| *condimenti* | 11 | elioconcentrato |
| | 12 | sale marino naturale |
| | | |
| *formaggi* | 13 | ainuzzi |
| | 14 | belicino |
| | 15 | caci figurati |
| | 16 | caciocavallo palermitano |
| | 17 | caciotta degli elimi |
| | 18 | canestrato |
| | 19 | canestrato vacchino |
| | 20 | cofanetto |
| | 21 | cosacavaddu ibleo |
| | 22 | ericino |
| | 23 | formaggio di capra "padduni" |
| | 24 | formaggio di capra siciliana |
| | 25 | formaggio di s. stefano di quisquina |
| | 26 | maiorchino |
| | 27 | maiorchino di novara di sicilia |
| | 28 | mozzarella |
| | 29 | pecorino rosso |
| | 30 | piacentino (piacentinu) |
| | 31 | picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato |
| | 32 | piddiato |
| | 33 | provola |
| | 34 | provola dei monti sicani, caciotta |
| | 35 | provola delle madonie |
| | 36 | provola di nebrodi |
| | 37 | provola siciliana |
| | 38 | tumazzu di vacca |
| | 39 | vastedda della valle del belice |
| | 40 | vastedda palermitana |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 41 | aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani |
| | 42 | albicocco i scillato |
| | 43 | alloro |
| | 44 | anguria di siracusa |
| | 45 | arancia biondo di scillato |
| | 46 | arancia di ribera |
| | 47 | bastarduna di calatafimi |
| | 48 | capperi |
| | 49 | capperi e cucunci |
| | 50 | carciofo spinoso di palermo o menfi |
| | 51 | carciofo violetto catanese |
| | 52 | carota di ispica |
| | 53 | cavolfiore violetto "natalino" |
| | 54 | cavolo broccolo o "sparacello" palermitano |
| | 55 | cavolo rapa di acireale "trunzu di aci" |
| | 56 | cece |
| | 57 | ciliegia mastrantoni |
| | 58 | cipolla di giarratana |
| | 59 | cotognata |
| | 60 | fagiolo di polizzi |

| | | |
|---|---|---|
| | 61 | fava di leonforte |
| | 62 | fichi secchi |
| | 63 | fichidindia |
| | 64 | fico d'india della valle del belice |
| | 65 | ficodindia della valle del torto, ficudinia |
| | 66 | fico d'india di s. cono |
| | 67 | fragola e fragolina di naletto |
| | 68 | fragolina di ribera |
| | 69 | fragolina di sciacca |
| | 70 | grano duro |
| | 71 | kaki di misilmeri |
| | 72 | lenticchia di ustica |
| | 73 | lenticchia di villalba |
| | 74 | limone in seccagno di pettineo |
| | 75 | limone verdello |
| | 76 | mandarino tardivo di ciaculli |
| | 77 | mandorla di avola |
| | 78 | mandorle |
| | 79 | manna |
| | 80 | marmellata di arance |
| | 81 | marmellata di mele cotogne |
| | 82 | marmellata di pere spinelli, pira spinieddi |
| | 83 | mele cola |
| | 84 | mele gelate cola |
| | 85 | melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu" |
| | 86 | melone giallo (cucumis melo var. inodorus, melone giallo di paceco, melone d'inverno |
| | 87 | mostarda |
| | 88 | mostarda essiccata |
| | 89 | nespola di trabia |
| | 90 | nocciole dei nebrodi |
| | 91 | noce di motta, "nuci da motta" |
| | 92 | oliva nebba |
| | 93 | oliva nera passuluni |
| | 94 | origano |
| | 95 | ovaletto di calatafimi |
| | 96 | patata novella di messina |
| | 97 | patata novella di siracusa |
| | 98 | pere butirra d'estate |
| | 99 | pere spinelli |
| | 100 | pere ucciardona |
| | 101 | pere virgola |
| | 102 | pesca tardiva di leonforte |
| | 103 | pistacchio |
| | 104 | pistacchio di bronte |
| | 105 | pomodoro di vittoria |
| | 106 | pomodoro faino di licata detto "buttichieddu" |
| | 107 | pomodoro seccagno pizzutello di paceco |
| | 108 | pomodoro secco (ciappa) |
| | 109 | rosmarino |
| | 110 | susino sanacore (u prunu ri murriali) |
| | 111 | zucchina di misilmeri detta: "friscaredda" |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria* | 112 | amaretti |
| | 113 | biancomangiare |
| | 114 | biscotti a "s" |
| | 115 | biscotti al latte |
| | 116 | biscotti bolliti, i viscotta udduti |
| | 117 | biscotti di natale |
| | 118 | biscotti duri |
| | 119 | biscotto di monreale (viscottu ri murriali) |
| | 120 | biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati |
| | 121 | bocconetto |
| | 122 | braccialette |
| | 123 | buccellato |

| | | |
|---|---|---|
| | 124 | caciu all'argintèra |
| | 125 | cannillieri |
| | 126 | cannoli |
| | 127 | cannolo alla ricotta, cannolo siciliano |
| | 128 | cassata siciliana |
| | 129 | cassateddi |
| | 130 | cassateddi di calatafimi |
| | 131 | cassatella di agira |
| | 132 | ciambella |
| | 133 | ciascuna, mucatuli |
| | 134 | cioccolata di modica |
| | 135 | colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti |
| | 136 | crespelle di riso |
| | 137 | crispelle, i crispeddi |
| | 138 | cuccìa |
| | 139 | cucciddata |
| | 140 | cucciddati di calatafimi |
| | 141 | cucuzzata |
| | 142 | cuddrireddra |
| | 143 | cuddureddi |
| | 144 | cuffitelle |
| | 145 | facciuni di san chiara |
| | 146 | fasciatelle |
| | 147 | frutti di martorana |
| | 148 | gadduzzi |
| | 149 | gelo di melone |
| | 150 | granita di gelsi neri |
| | 151 | granita di mandorla |
| | 152 | guammelle |
| | 153 | guiuggiolena o cubbiata |
| | 154 | mandorlato (biscotto riccio) |
| | 155 | mastazzola |
| | 156 | nfasciatieddi |
| | 157 | nfasciatieddi di agira |
| | 158 | nfasciatiaddi di troina |
| | 159 | nfrigghiulata |
| | 160 | nucàtuli |
| | 161 | ossa di morto |
| | 162 | pagnotta alla disgraziata |
| | 163 | pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti) |
| | 164 | pane di casa, u pani i casa |
| | 165 | pane di monreale (u pani ri murriali) |
| | 166 | pane di s. giuseppe |
| | 167 | pane votivo, a cuddura di s. paulu |
| | 168 | panzerotti |
| | 169 | papareddi |
| | 170 | pasta alla crema di latte |
| | 171 | pasta di mandorle |
| | 172 | pasta di nocciola |
| | 173 | pasta reale di erice |
| | 174 | petrafennula |
| | 175 | pignoccata |
| | 176 | pignolata di messina |
| | 177 | piparelle |
| | 178 | pizzarruna |
| | 179 | pupi cull'ova |
| | 180 | pupi di zucchero |
| | 181 | salame turco |
| | 182 | savoiarde |
| | 183 | scacciata |
| | 184 | scursunera |
| | 185 | sfinci di san giuseppe |
| | 186 | sfincione |
| | 187 | sfoglio (sfogghiu) |
| | 188 | squartucciatu |
| | 189 | taralli |
| | 190 | testa di turco |
| | 191 | vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata |
| | 192 | vastedda fritta |
| | 193 | vucciddati di mandorle |

| | | |
|---|---|---|
| *prodotti della gastronomia* | 194 | arancini di riso |
| | 195 | badduzzi di risu |
| | 196 | busiati col pesto trapanese |
| | 197 | caponata di melanzane |
| | 198 | cardi in pastella |
| | 199 | cavate |
| | 200 | crespelle |
| | 201 | crocchè di patate |
| | 202 | cuscus di pesce |
| | 203 | focaccia al sambuco |
| | 204 | frascatula |
| | 205 | iris |
| | 206 | maccaruna |
| | 207 | màccu di favi |
| | 208 | maccu di grano |
| | 209 | malateddi |
| | 210 | nfigghiulata |
| | 211 | padducculi di carne |
| | 212 | pane cotto |
| | 213 | panelle |
| | 214 | parmigiana di melanzane |
| | 215 | pasta cà muddica |
| | 216 | pasta che sàrdi |
| | 217 | pasta che vruoccoli arriminàti |
| | 218 | sarde a beccaficu |
| | 219 | stigghiola |
| | 220 | vino cotto e mustazzoli |
| | 221 | zuzzu |
| | | |
| *preparazione di pesci, molluschi e crostacei* | 222 | bottarga, uovo di tonno |
| | 223 | bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro |
| | 224 | pesce azzurro sott'olio di lampedusa |
| | 225 | tonno di tonnara |
| | 226 | vaccareddi (lumache) |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 227 | miele delle egadi |
| | 228 | miele delle madonie |
| | 229 | miele di acacia, di timo, di carrubo |
| | 230 | miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo |
| | 231 | miele di trapani |
| | 232 | miele ibleo |
| | 233 | miele millefiori |
| | 234 | miele della provincia di agrigento |
| | 235 | ricotta di pecora |
| | 236 | ricotta di vacca |
| | 237 | ricotta iblea |
| | 238 | ricotta infornata |
| | 239 | ricotta mista |

| REGIONE TOSCANA | | |
|---|---|---|
| | | |
| ***Tipologia*** | ***N°*** | ***Prodotto*** |
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | alkermes, alkermes di firenze |
| | 2 | amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano |
| | 3 | aspretto di more |
| | 4 | biadina |
| | 5 | china massagli |
| | 6 | elisir di china di pieve fosciana |
| | 7 | gemma d'abeto |
| | 8 | vermouth di vino bianco |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 9 | agnello appenninico |
| | 10 | agnello del parco di migliarino-san rossore |
| | 11 | agnello di zeri, agnello zerasco |
| | 12 | agnello massese |
| | 13 | ammazzafegato toscano |
| | 14 | barbina, guanciale |
| | 15 | bardiccio |
| | 16 | biroldo della garfagnana |
| | 17 | biroldo delle apuane |
| | 18 | biroldo di lucca, biroldo della versilia, mallegato, buristo |
| | 19 | biscotto di salsiccia di sorano |
| | 20 | boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino |
| | 21 | bonzola |
| | 22 | budelluzzo di grosseto, busicchio |
| | 23 | buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio |
| | 24 | capocollo tipico senese, finocchiata |
| | 25 | capretto delle apuane |
| | 26 | carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano |
| | 27 | carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano |
| | 28 | carne di razza calvana |
| | 29 | carne di razza maremmana |
| | 30 | carne salata, carne del bigoncio |
| | 31 | costolaccio |
| | 32 | fasciata, pancetta arrotolata |
| | 33 | fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani |
| | 34 | fegatello di maiale macinato pisano |
| | 35 | filetto della lunigiana |
| | 36 | finocchiona toscana, finocchina |
| | 37 | gallina livornese, pollo italiano, leghorn |
| | 38 | gallina mugellese, gallina mugginese |
| | 39 | guanciale, gota |
| | 40 | lardo vergine di maiale |
| | 41 | lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata) |
| | 42 | lonzino |
| | 43 | manzo di pozza della garfagnana, carne garfagnina, carpaccio garfagnino |
| | 44 | mezzone, bastardo |
| | 45 | mocetta carrarina |
| | 46 | mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana |
| | 47 | mortadella delle apuane |
| | 48 | mortadella di maiale di camaiore, sbriciolona |
| | 49 | mortadella di prato |
| | 50 | mortadella nostrale di cardoso |
| | 51 | nodino di montopoli |
| | 52 | pancetta apuana |

| | | |
|---|---|---|
| | 53 | pancetta e rigatino toscani, ventresca, legatino |
| | 54 | pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca |
| | 55 | porchetta di monte san savino |
| | 56 | prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio, bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino |
| | 57 | prosciutto del casentino |
| | 58 | prosciutto di cinta senese, prosciutto chiantigiano |
| | 59 | prosciutto di sorano |
| | 60 | rigatino arrotolato finocchiato |
| | 61 | roventino, migliaccio |
| | 62 | salame al vino |
| | 63 | salame chianino |
| | 64 | salame chiantigiano |
| | 65 | salame di cinghiale |
| | 66 | salame di cinta senese |
| | 67 | salame di maiale e pecora |
| | 68 | salame prosciuttato di ghivizzano |
| | 69 | salame toscano |
| | 70 | salsiccia con cotenne |
| | 71 | salsiccia con patate |
| | 72 | salsiccia di cinghiale |
| | 73 | salsiccia di cinghiale sott'olio |
| | 74 | salsiccia di montignoso, bocconcini di prosciutto di montignoso |
| | 75 | salsiccia toscana, sarciccia |
| | 76 | sanbudello, ammazzafegato aretino |
| | 77 | soppressata di cinghiale |
| | 78 | soppressata di sangue |
| | 79 | soppressata toscana, capofreddo, capaccia, soprassata |
| | 80 | spalla chiantigiana |
| | 81 | spalla cotta di filattiera, spalla cotta della lunigiana |
| | 82 | spalla di maiale pisana |
| | 83 | spalla di sorano |
| | 84 | spuma di gota di maiale di san miniato |
| | 85 | tarese valdarno |
| | 86 | testa in cassetta, sopressata |
| | 87 | tizzone di giustagnana |
| | 88 | tonno del chianti, finto tonno toscano |
| | 89 | trippa e lampredotto |
| | 90 | vergazzata, pancetta stesa |
| | 91 | zampone chiantigiano |
| | 92 | zia di maremma |
| | | |
| *condimenti* | 93 | agresto di san miniato, aceto d'agresto sanminiatese |
| | 94 | sugo di scottiglia alla pescinaia, scottiglia di pescina |
| | | |
| *formaggi* | 95 | caciotta della lunigiana, formaggio bovino della lunigiana |
| | 96 | caciotta di pecora |
| | 97 | caciotta dolce, vacchino dolce |
| | 98 | caciotta stagionata, mucchino, vacchino |
| | 99 | formaggi caprini della maremma, caprini freschi o aromatizzati |
| | 100 | formaggi di latte di capra dell'isola di capraia |
| | 101 | formaggio caprino dell'alto mugello |
| | 102 | formaggio caprino delle apuane |
| | 103 | fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo |
| | 104 | grande vecchio di montefollonico |
| | 105 | marzolino di lucardo, pecorino lucardo |
| | 106 | pastorella del cerreto di sorano |
| | 107 | pecorino a crosta fiorita, pecorino buccia di rospo |

| | | |
|---|---|---|
| | 108 | pecorino a latte crudo abbucciato |
| | 109 | pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, pecorino di pistoia |
| | 110 | pecorino a latte crudo della provincia di siena |
| | 111 | pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde |
| | 112 | pecorino del casentino |
| | 113 | pecorino del parco di migliarino-san rossore |
| | 114 | pecorino della costa apuana, pecorino massese |
| | 115 | pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone |
| | 116 | pecorino della lunigiana |
| | 117 | pecorino delle balze volterrane, pecorino pisano |
| | 118 | pecorino delle colline senesi |
| | 119 | pecorino di pienza stagionato in barriques |
| | 120 | pecorino stagionato in foglie di noce |
| | 121 | pratolina, formaggio di pura capra |
| | 122 | raviggiolo di latte vaccino del mugello, raviggiolo del mugello, ravaggiolo |
| | 123 | raviggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo |
| | 124 | raviggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo |
| | 125 | ricotta di pecora grossettana |
| | 126 | ricotta di pecora massese |
| | 127 | ricotta di pecora pisoiese |
| | 128 | stracchino, crescenza |
| | | |
| *grassi (burro, margarina, oli)* | 129 | olio di madremignola |
| | 130 | olio di olivastra scarlinese |
| | 131 | olio di olivo quercetano, olio di quercetana |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | | |
| | 132 | aglio rosso maremmano |
| | 133 | arancio massese |
| | 134 | asparago d'argenteuil toscano, asparago nostrale |
| | 135 | barba massese, barba di prete, scorza nera |
| | 136 | basilico gigante, basilico a foglia di lattuga |
| | 137 | bietola a coste sottili |
| | 138 | carciofini sott'olio |
| | 139 | carciofo del litorale livornese |
| | 140 | carciofo di chiusure |
| | 141 | carciofo di pian di rocca |
| | 142 | carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese |
| | 143 | carciofo empolese |
| | 144 | cardo della val di cornia, gobbo della val di cornia |
| | 145 | cardo massese, cardone o gobbo |
| | 146 | castagna d'antona, carpinese |
| | 147 | castagna mondigiana del pratomagno, mondistollo |
| | 148 | castagna perella del pratomagno |
| | 149 | castagna pistolesa, bianchina |
| | 150 | castagne (fresche) della toscana |
| | 151 | cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato |
| | 152 | cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce |
| | 153 | cavolo nero riccio di toscana |
| | 154 | cavolo riccio nero di lucca, braschetta |
| | 155 | cece di grosseto |
| | 156 | cece nostrale, cece nostrale piccolo |
| | 157 | ciliegia di lari |
| | 158 | cipolla di bassone, cigola |

| | | |
|---|---|---|
| | 159 | cipolla di certaldo |
| | 160 | cipolla di ripola |
| | 161 | cipolla di terceretoli |
| | 162 | cipolla di treschietto, gigola |
| | 163 | cipolla lucchese |
| | 164 | cipolla massese |
| | 165 | cipolla rossa toscana |
| | 166 | cipolla savonese, cipolla "sagonese" |
| | 167 | cipolla vernina (cipolla bastarda) |
| | 168 | cocomero della val di cornia |
| | 169 | cocomero gigante, gigante di fontarronco, cocomero della val di chiana |
| | 170 | confettura di purnelle fiaschette |
| | 171 | dormiente della montagna pistoiese (dormiglione, marzuolo) |
| | 172 | fagiola garfagnina |
| | 173 | fagiola schiacciona |
| | 174 | fagiolo aquila |
| | 175 | fagiolo borlotto di maremma |
| | 176 | fagiolo borlotto nano di sorano |
| | 177 | fagiolo borlotto nostrale toscano |
| | 178 | fagiolo burro toscano |
| | 179 | fagiolo cannellino (fagiolo cannellino del s. ginese-compitese) |
| | 180 | fagiolo cannellino di sorano |
| | 181 | fagiolo cappone |
| | 182 | fagiolo ciavattone di sorano, fagiolo burro di sorano, piattella di grosseto |
| | 183 | fagiolo coco nano (fagiolo cocco) |
| | 184 | fagiolo dall'occhio del valdarno, fagiolo gentile, fagiolo cornetto, fagiolo dell'occhio, fagiolo dall'occio nano, dolico, fagiuolini, cornetti, tegoline, fagiolo all'olio (maremma) |
| | 185 | fagiolo decimino |
| | 186 | fagiolo della montagna (fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata) |
| | 187 | fagiolo di bigliolo |
| | 188 | fagiolo decimino, fagiolo scritto rampicante |
| | 189 | fagiolo di zeri (fagiolo con il grembiule <fasgiulain dau scuside>, fagioline <fasgiuline>) |
| | 190 | fagiolo fico di gallicano |
| | 191 | fagiolo giallorino della garfagnana (giallorino) |
| | 192 | fagiolo malato, malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di s. giuseppe |
| | 193 | fagiolo marconi a seme nero |
| | 194 | fagiolo mascherino |
| | 195 | fagiolo massese |
| | 196 | fagiolo piattella pisana, piattella pisana, fagiolo di san michele |
| | 197 | fagiolo pievarino |
| | 198 | fagiolo romano (fagiolo romanello) |
| | 199 | fagiolo rosso di lucca |
| | 200 | fagiolo schiaccione |
| | 201 | fagiolo scritto della garfagnana |
| | 202 | fagiolo scritto di lucca |
| | 203 | fagiolo serpente toscano (stringa) |
| | 204 | fagiolo stortino di lucca, anellino giallo di lucca |
| | 205 | fagiolo stringa di lucca, fagiolo serpente |
| | 206 | fagiolo turco di castello |
| | 207 | fagiolo zolfino |
| | 208 | farina di castagne carpinese |
| | 209 | farina di castagne d'antona (farina dolce) |
| | 210 | farina di castagne del pratomagno (farina dolce) |

| | | |
|---|---|---|
| | 211 | farina di castagne della lunigiana |
| | 212 | farina di castagne dell'amiata |
| | 213 | farina di castagne di prato |
| | 214 | farina di castagne pistoiese |
| | 215 | farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne |
| | 216 | fava lunga delle cascine (fava delle cascine) |
| | 217 | fichi di carmignano |
| | 218 | fichi sott'olio livornesi |
| | 219 | fico dottato |
| | 220 | fico san piero |
| | 221 | fico verdino |
| | 222 | frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi |
| | 223 | funghi porcini toscani (giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino) |
| | 224 | funghi sotto sale della costa apuana |
| | 225 | grano marzolo del melo |
| | 226 | grano saraceno, fagopiro, grano nero |
| | 227 | granoturco bianco massese (mais bianco) |
| | 228 | granturco formenton ottofile della garfagnana |
| | 229 | granturco nano di lupo, granturco nano di grezzano |
| | 230 | lattuga quattro stagioni (lattuga vinata) |
| | 231 | limone massese |
| | 232 | lupino dolce di grosseto |
| | 233 | mais quarantino |
| | 234 | mais rustico per polenta aretino |
| | 235 | marmellate della toscana |
| | 236 | marrone (secco) di caprese michelangelo |
| | 237 | marroni della toscana |
| | 238 | mela "muso di bue" (mela "muso de be") |
| | 239 | mela binotto |
| | 240 | mela carla aretina (finalina) |
| | 241 | mela casciana (rosetta) |
| | 242 | mela casolana |
| | 243 | mela francesca aretina |
| | 244 | mela nesta (decio) |
| | 245 | mela panaia (flagellata) |
| | 246 | mela roggiola |
| | 247 | mela rosa del casentino (mela di montagna) |
| | 248 | mela rotella della lunigiana (pomo rodello) |
| | 249 | mela rugginosa della valdichiana (mela golden, mela deliziosa gialla) |
| | 250 | mela stayman aretina (mela stayman red o nieplyng) |
| | 251 | melanzana violetta fiorentina |
| | 252 | melograno di firenze |
| | 253 | melone della val di cornia |
| | 254 | mirtillo nero della montagna pistoiese (piuro) |
| | 255 | noce aretina |
| | 256 | olive in salamoia |
| | 257 | paonazzi sott'olio (lardaioli rossi) |
| | 258 | pastinocello (pastinello, pastinaccino, gallinaccio) |
| | 259 | patata bianca del melo |
| | 260 | patata di regnano |
| | 261 | patata di santa maria a monte, la tosca |
| | 262 | patata di zeri (patate "rosse, bianche, zale" di zeri) |
| | 263 | patata rossa di cetica (patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino) |
| | 264 | pera coscia aretina |
| | 265 | pera coscia di firenze |
| | 266 | pera del curato toscana |

| | | |
|---|---|---|
| | 267 | pera gentile |
| | 268 | pera picciola |
| | 269 | pera rusé |
| | 270 | pesca elberta (pesca alberta, pesca lamberta) |
| | 271 | pesca cotogna del poggio |
| | 272 | pesca cotogna di rosano (cotogna) |
| | 273 | pesca cotogna toscana |
| | 274 | pesca diga |
| | 275 | pesca limone (cotogna tardiva) |
| | 276 | pesca maglia rosa |
| | 277 | pesca michelini |
| | 278 | pesca mora di moriano dolfi, pesca mora di dolfo |
| | 279 | pesca passerina (pesca ubriaca) |
| | 280 | pesca regina di londa |
| | 281 | pesca trionfo rosso, trionfo, trionfo peloso |
| | 282 | peschetti di candia (peschetti di vigna, peschetti settembrini) |
| | 283 | pinolo del parco di migliarino-san rossore |
| | 284 | pisello a mezzafrasca aretina (pisello quarantino) |
| | 285 | pisello a tutta frasca aretino |
| | 286 | pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello |
| | 287 | pomodorino da inverno da appendere (pomodoro pendolino) |
| | 288 | pomodoro canestrino di lucca |
| | 289 | pomodoro ciliegino toscano |
| | 290 | pomodoro costoluto fiorentino (pomodoro rosso da conserva) |
| | 291 | pomodoro cuore di bue (bovaiolo) |
| | 292 | pomodoro fragola di albiano minacciano |
| | 293 | pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato |
| | 294 | pomodoro marmande |
| | 295 | pomodoro pallino (pomodoro da serbo) |
| | 296 | pomodoro pendentino |
| | 297 | pomodoro pisanello |
| | 298 | pomodoro quarantino (pomodoro antico nostrale) |
| | 299 | pomodoro stella (pomodoro pesciatino o del morianese) |
| | 300 | radicchia di lucca |
| | 301 | rapino di bergiola foscalino |
| | 302 | rapo del valdarno (rapo nostrale) |
| | 303 | riso della maremma |
| | 304 | scalogno nostrale toscano |
| | 305 | sedano nostrale (costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi) |
| | 306 | spinacio tipico della val di cornia |
| | 307 | susina amoscina nera di san miniato,susina moscia o moscina |
| | 308 | tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano |
| | 309 | tartufo bianchetto della toscana (tartufo marzuolo) |
| | 310 | tartufo bianco della toscana |
| | 311 | tartufo nero pregiato della toscana |
| | 312 | tartufo nero uncinato della toscana |
| | 313 | tartufo scorzone della toscana (tartufo d'estate della toscana) |
| | 314 | uva colombana di peccioli |
| | 315 | zafferano aretino |
| | 316 | zafferano delle colline fiorentine (zima di firenze) |
| | 317 | zafferano purissimo di maremma |
| | 318 | zucca da semi toscana (zucca da maiali) |
| | 319 | zucca lardaia |
| | 320 | zucchina lunga fiorentina (zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno) |

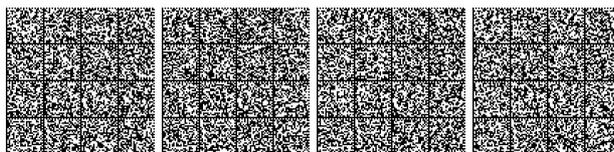
| | | |
|---|---|---|
| | 321 | zucchina mora pisana |
| | 322 | zucchina sarzanese |
| | 323 | zucchina tonda fiorentina |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria* | 324 | amaretti di carmignano, amaretti di' fochi |
| | 325 | amaretto santacrocenese |
| | 326 | anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi |
| | 327 | befanini, befanotti |
| | 328 | berlingozzo |
| | 329 | biscotti di prato, cantucci di massa marittima, cantucci di prato o cantucci toscani |
| | 330 | biscotto col riccio |
| | 331 | biscotto con l’unto, civitellino, bucunto |
| | 332 | biscotto di mezz'agosto |
| | 333 | biscotto salato di roccalbegna, biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto |
| | 334 | bozza pratese, pane di prato |
| | 335 | brecciotto di roccalbegna |
| | 336 | brigidino di lamporecchio |
| | 337 | brutti boni di prato |
| | 338 | brutto buono ai pinoli, kinzica |
| | 339 | buccellato di lucca |
| | 340 | cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato |
| | 341 | carscenta della lunigiana, crescenta |
| | 342 | castagnaccio toscano, migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio, ghirighio (nel pratese) |
| | 343 | cavallucci di siena, cavallucci di massa marittima, morsetti |
| | 344 | cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque |
| | 345 | cenci (stracci, frappole) |
| | 346 | ciaccia di pasqua |
| | 347 | ciaccino |
| | 348 | cialde di montecatini |
| | 349 | cialdino dei tufi |
| | 350 | ciaramito di castell'azzara |
| | 351 | cioccolato artigianale toscano |
| | 352 | ciorchiello di casette, ciambella, ciorchiedo |
| | 353 | confetti di pistoia, confetti a riccio |
| | 354 | corolli incesi |
| | 355 | corona di san bartolomeo |
| | 356 | crisciolette di cascio |
| | 357 | croccolato di siena |
| | 358 | cucchiaroli, succiaroli, anseri, orecchioni |
| | 359 | focaccette di aulla |
| | 360 | focaccia bastarda di pitigliano |
| | 361 | focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli |
| | 362 | focaccia di nonno pilade |
| | 363 | focaccia di pasqua salata di pitigliano |
| | 364 | focaccia leva di gallicano |
| | 365 | focaccia seravezzina |
| | 366 | frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese |
| | 367 | gnudi, ravioli nudi, strangolapreti, strozzapreti, gnocchi del casentino |
| | 368 | lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte |
| | 369 | maccheroni della garfagnana |
| | 370 | mandorlata di montalcino |
| | 371 | mangia e bei |
| | 372 | marocca di casola |
| | 373 | marzapane |

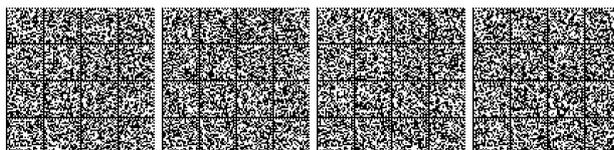
| | | |
|---|---|---|
| | 374 | migliaccia di pitigliano |
| | 375 | migliaccio senese |
| | 376 | mignecci di formentone di gallicano |
| | 377 | miniatensi |
| | 378 | neccio toscano, bollento, gaccio, cian |
| | 379 | pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi |
| | 380 | pan di ramerino, pandisdramerino, ramerino all'olio |
| | 381 | pane di altopascio |
| | 382 | pane di montegemoli |
| | 383 | pane di patate della garfagnana |
| | 384 | pane di po', signano e agnino |
| | 385 | pane di pomarance |
| | 386 | pane di pontremoli, focaccia pontremolese |
| | 387 | pane di regnano |
| | 388 | pane di vinca |
| | 389 | pane marocco di montignoso (pane marocco, pane merocco) |
| | 390 | pane toscano |
| | 391 | panficato dell'isola del giglio |
| | 392 | panforte di siena (panforte bianco, nero margherita), panforte di massa marittima |
| | 393 | panforte glacé al cioccolato (torta del corsini, panforte di pistoia) |
| | 394 | panigaccio di podenzana |
| | 395 | panina (pan giallo) |
| | 396 | panini di granturco |
| | 397 | pasimata, passimata |
| | 398 | pattona di comano (pattona comanina) |
| | 399 | pesche di prato |
| | 400 | pici (pinci) |
| | 401 | pupporina |
| | 402 | quaresimali |
| | 403 | ricciarelli di siena,ricciarelli di pomarance, ricciarelli di massa marittima (marzapanetti alla senese, morselletti) |
| | 404 | ricciolina |
| | 405 | rustici di montalcino |
| | 406 | salviato di villa basilica |
| | 407 | sassi della calvana |
| | 408 | scarsella orbetellana |
| | 409 | schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce |
| | 410 | schiaccia alla campigliese |
| | 411 | schiaccia briaca dell'elba |
| | 412 | schiaccia pasquale con uccellini di san piero |
| | 413 | schiaccia pizzicata di montiano |
| | 414 | schiacciata alla fiorentina |
| | 415 | schiacciata con l'uva |
| | 416 | sfratto |
| | 417 | spongata della lunigiana |
| | 418 | sportella |
| | 419 | taglioli di castell'azzara, melatelli |
| | 420 | tartufi dolci della calvana |
| | 421 | testarolo della lunigiana |
| | 422 | topi di castell'azzara |
| | 423 | torsetto con la bolla di pitigliano |
| | 424 | torta co' bischeri |
| | 425 | torta cybea di massa |
| | 426 | torta d'erbe della lunigiana |
| | 427 | torta di farro della garfagnana, torta di farro |
| | 428 | torta di frutta secca |
| | 429 | torta di marroni di marradi |
| | 430 | torta di riso di massa e carrara |

| | | |
|---|---|---|
| | 431 | torta di riso lunigianese |
| | 432 | torta di verdure, torta coi becchi lucchese |
| | 433 | torta mantovana |
| | 434 | torta salata di villa basilica |
| | 435 | tortelli alla lastra di corezzo |
| | 436 | tortello del melo, raviolo |
| | 437 | tortello di patate |
| | 438 | tortello dolce di pitigliano |
| | 439 | tortello maremmano con spinaci |
| | 440 | tozzetto di pitigliano |
| | 441 | zuccherini del mugello, zuccherini al paiolo |
| | 442 | zuccherino di maremma |
| | 443 | zuccherino di vernio |
| | 444 | zuccotto massese |
| | | |
| *preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi* | 445 | anguilla scavecciata, anguilla marinata |
| | 446 | anguilla sfumata |
| | 447 | bottarga di cefalo di orbetello, bottarga di muggine |
| | 448 | femminelle di orbetello o burano |
| | 449 | fiche maschie a stocchetto |
| | 450 | filetto di cefalo di orbetello |
| | 451 | palamita |
| | 452 | trota fario appenninica del casentino, trota reale |
| | 453 | trota iridea |
| | 454 | trota marinata di gallicano |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 455 | miele di acacia toscano |
| | 456 | miele di castagno toscano |
| | 457 | miele di melata di abete toscano, manna d'abete |
| | 458 | miele di particolari essenze floreali |
| | 459 | miele di spiaggia del parco di migliarino - san rossore, miele di spiaggia del litorale pisano |
| | 460 | miele millefiori toscano |
| | 461 | nettare di capraia, miele di capraia |
| | 462 | pappa reale |
| | 463 | pappa reale in cellette |
| | 464 | polline |
| | 465 | propoli toscana |

# REGIONE UMBRIA

| *Tipologia* | *N°* | *Prodotto* |
|---|---|---|
| *Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 1 | capocollo |
| | 2 | coglioni di mulo |
| | 3 | coppa di testa |
| | 4 | corallina o salame umbro |
| | 5 | guanciale o barbozzo |
| | 6 | lombetto |
| | 7 | mazzafegati |
| | 8 | porchetta |
| | 9 | prosciutto nostrano |
| | 10 | salami di norcia |
| | 11 | salsicce |
| | 12 | sanguinaccio |
| | 13 | ventresca |
| | | |
| *Condimenti* | 14 | pasta di olive |
| | 15 | patè di interiora di pollo |
| | | |
| *Formaggi* | 16 | caciotta (caciotta e caciotta al tartufo) |
| | 17 | formaggio (farcito e misto) |
| | 18 | pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro) |
| | 19 | ravaggiolo |
| | | |
| *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 20 | broccoletti del lago |
| | 21 | cicerchia |
| | 22 | cipolla di cannara |
| | 23 | fagiolina del lago |
| | 24 | fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave |
| | 25 | farro (farro e farro di monteleone) |
| | 26 | lenticchie |
| | 27 | marrone |
| | 28 | patata rossa di colfiorito |
| | 29 | sedano nero di trevi |
| | 30 | tartufo bianco pregiato |
| | 31 | tartufo nero pregiato |
| | 32 | zafferano di cascia |
| | | |
| *Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria* | 33 | attorta |
| | 34 | bringoli |
| | 35 | brustengolo |
| | 36 | castagnole |
| | 37 | ciaramicola |
| | 38 | ciriole |
| | 39 | cresciole di ciccioli |
| | 40 | crescionda |
| | 41 | fave dei morti |
| | 42 | mostaccioli |
| | 43 | nociata |
| | 44 | pammelati |
| | 45 | pampepato |

| | | |
|---|---|---|
| | 46 | pan mostato |
| | 47 | pan nociato |
| | 48 | pane di strettura |
| | 49 | passatelli |
| | 50 | pici |
| | 51 | pinoccate |
| | 52 | pinolate |
| | 53 | rocciata |
| | 54 | schiacciata al formaggio |
| | 55 | stinchetti |
| | 56 | strangozzi |
| | 57 | strufoli |
| | 58 | torciglione |
| | 59 | torcolo di san costanzo |
| | 60 | torta al formaggio o di pasqua |
| | 61 | torta al testo |
| | 62 | tozzetti |
| | 63 | umbricelli |
| | | |
| *Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 64 | anguilla del trasimeno |
| | 65 | carpa del trasimeno |
| | 66 | latterino del trasimeno |
| | 67 | luccio del trasimeno |
| | 68 | persico reale del trasimeno |
| | 69 | tinca del trasimeno |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 70 | ricotta salata |

# REGIONE VALLE d'AOSTA

| *Tipologia* | *N°* | *Prodotto* |
|---|---|---|
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | genepi |
| | 2 | grappa |
| | 3 | ratafià |
| | | |
| *Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 4 | boudin |
| | 5 | motsetta |
| | 6 | prosciutto alla brace saint- oyen (jambon a la braise saint- oyen) |
| | 7 | saoucesse |
| | 8 | teteun |
| | 9 | tseur achètaye |
| | | |
| *formaggi* | 10 | brossa |
| | 11 | formaggio di capra a pasta molle |
| | 12 | formaggio di pecora o capra a pasta pressata |
| | 13 | formaggio misto |
| | 14 | reblec |
| | 15 | reblec de crama |
| | 16 | salignoùn |
| | 17 | séras |
| | 18 | toma di gressoney |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 19 | golden delicious della valle d'aosta |
| | 20 | renetta della valle d'aosta |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 21 | pan ner |
| | | |
| *grassi (burro, margarina, oli)* | 22 | beuro (burro di affioramento) |
| | 23 | beuro colò |
| | 24 | beuro de brossa |
| | 25 | burro centrifugato di siero |
| | 26 | olio di noci, huile de noix |
| | | |
| *prodotti della gastronomia* | 27 | seupa a la vapelenentse |
| | | |
| *prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)* | 28 | miele di castagno (mi de tsatagnì) |
| | 29 | miele di rododendro (mi de framicllo) |
| | 30 | miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne) |
| | 31 | lasé |

# REGIONE VENETO

| *Tipologia* | *N°* | *Prodotto* |
|---|---|---|
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | acqua di melissa |
| | 2 | amaro al radicchio rosso di treviso |
| | 3 | grappa veneta |
| | 4 | liquore all'uovo |
| | 5 | liquore barancino |
| | 6 | liquore del cansiglio |
| | 7 | liquore fragolino |
| | 8 | maraschino |
| | 9 | prugna |
| | 10 | sangue morlacco |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 11 | anatra di corte padovana |
| | 12 | anatra germana veneta |
| | 13 | anatra mignon |
| | 14 | bogoni di badia calavena |
| | 15 | bondiola al sugo di este |
| | 16 | bondiola col lengual del padovano |
| | 17 | bondiola di castelgomberto |
| | 18 | bondola della val leogra |
| | 19 | bresaola di cavallo |
| | 20 | cacciatore d'asino |
| | 21 | cacciatore di cavallo |
| | 22 | carne de fea (pecora) afumegada |
| | 23 | carne di musso |
| | 24 | ciccioli della val leogra |
| | 25 | coeghin nostrano padovano |
| | 26 | coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino |
| | 27 | coessin (cotechino) del basso vicentino |
| | 28 | coessin (cotechino) della val leogra |
| | 29 | coessin (cotechino) in onto del basso vicentino |
| | 30 | coessin co lo sgrugno |
| | 31 | coniglio veneto |
| | 32 | coppa di testa di este |
| | 33 | cornioi di crespadoro |
| | 34 | coscia affumicata di cavallo |
| | 35 | cotechino di puledro |
| | 36 | cotechino di trecenta |
| | 37 | falso parsuto |
| | 38 | faraona camosciata |
| | 39 | faraona di corte padovana |
| | 40 | figalet |
| | 41 | galletto nano di corte padovana - pepoa |
| | 42 | gallina collo nudo di corte padovana |
| | 43 | gallina dorata di lonigo |
| | 44 | gallina ermellinata di rovigo |
| | 45 | gallina padovana |
| | 46 | gallina polverara |
| | 47 | gallina robusta lionata |
| | 48 | gallina robusta maculata |
| | 49 | lardo del basso vicentino |
| | 50 | lardo in salamoia |
| | 51 | lardo steccato con le erbe |
| | 52 | lengual |

| | | |
|---|---|---|
| | 53 | lingua salmistrata |
| | 54 | luganega da riso |
| | 55 | luganega nostrana padovana |
| | 56 | luganega trevigiana |
| | 57 | luganeghe de tripan |
| | 58 | luganeghe della val leogra |
| | 59 | morette o barbusti della val leogra |
| | 60 | mortandele |
| | 61 | muset trevigiano |
| | 62 | nervetti di bovino |
| | 63 | oca del mondragone |
| | 64 | oca di corte padovana |
| | 65 | oca in onto padovana |
| | 66 | oco in onto dei berici |
| | 67 | osocol di treviso |
| | 68 | pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino |
| | 69 | panzéta co l'ossocolo del basso vicentino |
| | 70 | parsuto de oca |
| | 71 | parsuto di montagnana |
| | 72 | pastin |
| | 73 | pecora alpagota |
| | 74 | pendole |
| | 75 | pollo combattente di corte padovana |
| | 76 | pollo rustichello della pedemontana |
| | 77 | porchetta trevigiana |
| | 78 | prosciutto crudo dolce di este |
| | 79 | prosciutto della val liona dolce e affumicato |
| | 80 | salado co l'ajo del basso vicentino |
| | 81 | salado della pedemontana trevigiana |
| | 82 | salado fresco del basso vicentino |
| | 83 | salado fresco trevigiano |
| | 84 | salame bellunese |
| | 85 | salame da taglio di trecenta |
| | 86 | salame di asino |
| | 87 | salame di cavallo |
| | 88 | salame di verona |
| | 89 | salame nostrano padovano |
| | 90 | salamelle di cavallo |
| | 91 | salsiccia con le rape |
| | 92 | salsiccia equina |
| | 93 | salsiccia tipica polesana |
| | 94 | schenal |
| | 95 | senkilam – speck di sappada |
| | 96 | sfilacci di equino |
| | 97 | sfilacci di manzo |
| | 98 | soppressa di verona |
| | 99 | soppressa trevigiana |
| | 100 | sopressa co l'ossocolo del basso vicentino |
| | 101 | sopressa co la brasola del basso vicentino |
| | 102 | sopressa col toco (filetto) del basso vicentino |
| | 103 | sopressa di cavallo |
| | 104 | sopressa investida |
| | 105 | sopressa nostrana padovana |
| | 106 | speck del cadore |
| | 107 | speck del cavallo |
| | 108 | tacchino comune bronzato |
| | 109 | tacchino ermellinato di rovigo |
| | 110 | torresani di torreglia |
| | 111 | torresano di braganze |

| | | |
|---|---|---|
| | 112 | vitellone padano |
| | | |
| *grassi (burro, margarina, oli)* | 113 | burro a latte crudo di malga |
| | | |
| *formaggi* | 114 | caciotta misto pecora |
| | 115 | fior delle dolomiti, tipo italico, formaggio molle da tavola, caciotta |
| | 116 | formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette |
| | 117 | formaggio agordino di malga |
| | 118 | formaggio bastardo del grappa |
| | 119 | formaggio busche |
| | 120 | formaggio caciotta di asiago |
| | 121 | formaggio casato del garda |
| | 122 | formaggio casel bellunese |
| | 123 | formaggio cesio |
| | 124 | formaggio comelico |
| | 125 | formaggio contrin |
| | 126 | formaggio dolomiti |
| | 127 | formaggio fodom |
| | 128 | formaggio imbriago |
| | 129 | formaggio latteria di sappada |
| | 130 | formaggio malga altopina o dei sette comuni |
| | 131 | formaggio malga bellunese |
| | 132 | formaggio misto pecora fresco dei berici |
| | 133 | formaggio moesin di fregona |
| | 134 | formaggio montemagro |
| | 135 | formaggio morlacco |
| | 136 | formaggio nevegal |
| | 137 | formaggio nostrano veronese |
| | 138 | formaggio pecorino dei berici |
| | 139 | formaggio pecorino fresco di malga |
| | 140 | formaggio piave |
| | 141 | formaggio renàz |
| | 142 | formaggio schiz |
| | 143 | formaggio tosella |
| | 144 | formaggio zigher |
| | 145 | formaggio zumelle |
| | 146 | formai nustran |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 147 | aglio bianco polesano |
| | 148 | aglio del medio adige |
| | 149 | asparago bianco del sile |
| | 150 | asparago bianco di bibione |
| | 151 | asparago della mambrotta |
| | 152 | asparago di arcole |
| | 153 | asparago di giare |
| | 154 | asparago di mambrotta |
| | 155 | asparago di padova |
| | 156 | asparago di palazzetto |
| | 157 | asparago di rivoli |
| | 158 | asparago verde amaro montine |
| | 159 | barbabietola rossa di chioggia |
| | 160 | bietola di bassano |
| | 161 | bisi de lumignan |
| | 162 | biso di peseggia |
| | 163 | broccolo di bassano |
| | 164 | broccolo fiolaro di creazzo |

| | | |
|---|---|---|
| | 165 | carciofo violetto di s. erasmo |
| | 166 | carota di chioggia |
| | 167 | castagne del baldo |
| | 168 | castagne e marroni dei colli euganei |
| | 169 | cavolo dell'adige |
| | 170 | cicoria catalogna gigante di chioggia |
| | 171 | ciliegia dei colli asolani |
| | 172 | ciliegia delle colline veronesi |
| | 173 | ciliegie dei colli euganei |
| | 174 | ciliegie durone di cazzano |
| | 175 | cipolla bianca di chioggia |
| | 176 | cipolla rosa di bassano |
| | 177 | composte delle valli dell'agno e del chiampo |
| | 178 | craut - verde agre |
| | 179 | crauti delle bregonze |
| | 180 | cren |
| | 181 | culàti di valdagno |
| | 182 | durona del chiampo |
| | 183 | fagiolino meraviglia di venezia |
| | 184 | fagiolo borlotto nano di levada |
| | 185 | fagiolo di posina "scalda" |
| | 186 | fagiolo giàlet, giàlin, fasol biso, solferino |
| | 187 | fagiolo gnoco borlotto (fasolo gnoco) lingua di fuoco |
| | 188 | farina di mais biancoperla |
| | 189 | farina di mais marano |
| | 190 | farina per polenta di mais "sponcio", rostrato, pignol, pignol fiorentin |
| | 191 | fasol del lago, mama alta, bonel |
| | 192 | fasola posenata |
| | 193 | fave bellunesi |
| | 194 | fragola delle dolomiti bellunesi (della montagna bellunese) |
| | 195 | fragola di verona |
| | 196 | funghi coltivati del montello |
| | 197 | funghi di costozza |
| | 198 | germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano |
| | 199 | giuggiola dei colli euganei |
| | 200 | giuggiolo del cavallino |
| | 201 | insalata di lusia |
| | 202 | kiwi di treviso |
| | 203 | kiwi di verona |
| | 204 | kodinze |
| | 205 | kodinzon |
| | 206 | mame d'alpago (mame, bonei) |
| | 207 | mamma bianca di bassano |
| | 208 | marinelle sotto spirito |
| | 209 | marrone di san mauro |
| | 210 | marrone feltrino, morone feltrino |
| | 211 | marroni di combai |
| | 212 | marroni di monfenera |
| | 213 | marroni di valrovina |
| | 214 | mela del medio adige |
| | 215 | mela di monfumo |
| | 216 | mela di verona |
| | 217 | melone del delta polesano |
| | 218 | melone precoce veronese |
| | 219 | mostarda vicentina |
| | 220 | nettarina di verona |
| | 221 | noce dei grandi fiumi |
| | 222 | noce di feltre |

| | | |
|---|---|---|
| | 223 | orzo agordino |
| | 224 | patata americana di anguillara e stroppare |
| | 225 | patata americana di zero branco |
| | 226 | patata cornetta |
| | 227 | patata del montello |
| | 228 | patata del quartier del piave |
| | 229 | patata di cesiomaggiore |
| | 230 | patata di chioggia |
| | 231 | patata di montagnana |
| | 232 | patata di posina |
| | 233 | patata dorata dei terreni rossi del guà |
| | 234 | patate di rotzo |
| | 235 | peperone di zero branco |
| | 236 | pera del medio adige |
| | 237 | pere del veneziano |
| | 238 | pere del veronese |
| | 239 | pesca bianca di venezia |
| | 240 | pesca di povegliano |
| | 241 | pesca di verona |
| | 242 | pisello di borso del grappa |
| | 243 | pòm prussian (mela prussiana) |
| | 244 | pomodoro del cavallino |
| | 245 | radicchio bianco fior di maserà |
| | 246 | radicchio bianco o variegato di lusia |
| | 247 | radicchio variegato bianco di bassano |
| | 248 | radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, cycorion intybus |
| | 249 | riso del delta del po |
| | 250 | riso di grumolo delle abbadesse |
| | 251 | scarola o insalata d'inverno di bassano |
| | 252 | sedano di rubbio |
| | 253 | sedano verde di chioggia |
| | 254 | sedano-rapa di ronco all'adige |
| | 255 | susina gialla di lio piccolo |
| | 256 | tartufo della montagna veronese |
| | 257 | tartufo nero dei berici |
| | 258 | zucca marina di chioggia |
| | 259 | zucca santa bellunese (zucca santa) |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 260 | amarettoni |
| | 261 | banana comune |
| | 262 | bibanesi |
| | 263 | bigoi |
| | 264 | biscotti baicoli |
| | 265 | biscotti bussolai |
| | 266 | biscotti pazientini |
| | 267 | bossolà di chioggia |
| | 268 | capezzoli di venere |
| | 269 | carfogn |
| | 270 | casunziei |
| | 271 | ciopa vicentina |
| | 272 | colomba pasquale di verona |
| | 273 | cornetti |
| | 274 | dolce bissioleta |
| | 275 | dolce del santo - santantonio |
| | 276 | dolce nadalin |

| | | |
|---|---|---|
| | 277 | dolce polentina |
| | 278 | esse adriese |
| | 279 | fave alla veneziana |
| | 280 | forti bassanesi |
| | 281 | frittelle con l'erba amara |
| | 282 | frittelle di verona |
| | 283 | frittelle veneziane |
| | 284 | fugassa padovana |
| | 285 | fugassa veneta |
| | 286 | galani e crostoli |
| | 287 | gargati |
| | 288 | gelato artigianale del cadore |
| | 289 | gnocco di smalzao |
| | 290 | gnocco di verona |
| | 291 | il riccio |
| | 292 | lasagne da fornel |
| | 293 | mandorlato di cologna veneta |
| | 294 | mandorlato veneziano, torrone veneziano, mandoeato |
| | 295 | mantovana |
| | 296 | merletti santantonio |
| | 297 | montasù |
| | 298 | pagnotta del doge |
| | 299 | pan biscotto veneto |
| | 300 | pan co a suca |
| | 301 | pan co l'ua |
| | 302 | pan de le feste |
| | 303 | pan del santo (dolce) |
| | 304 | pandoli di schio |
| | 305 | pandoro di verona |
| | 306 | pane di mais |
| | 307 | pasta frolla della lessinia |
| | 308 | pastina de bortolin |
| | 309 | pevarin |
| | 310 | ravioli con radicchio rosso di verona |
| | 311 | rufiolo di costeggiola |
| | 312 | sagagiardi |
| | 313 | san martino |
| | 314 | savoiardi di verona |
| | 315 | schizzotto |
| | 316 | sfogliatine di villafranca |
| | 317 | smegiassa |
| | 318 | subioti all'ortica |
| | 319 | tajadele al tardivo |
| | 320 | torrone di s. martino di lupari |

| | | |
|---|---|---|
| | 321 | torta ciosota |
| | 322 | torta figassa |
| | 323 | torta fregolotta |
| | 324 | torta nicolotta |
| | 325 | torta ortigara |
| | 326 | torta pazientina |
| | 327 | torta pinza-putana |
| | 328 | torta sgriesolona - rosegota |
| | 329 | torta zonclada |
| | 330 | tortellini di valeggio sul mincio |
| | 331 | treccia d'oro di thiene |
| | 332 | zaleto di giuggiole |
| | 333 | zaletti |
| | | |
| *preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 334 | anguilla del delta del po |
| | 335 | anguilla del livenza |
| | 336 | anguilla marinata del delta del po |
| | 337 | anguilla o bisatto delle valli da pesca venete |
| | 338 | branzino o spigola delle valli da pesca venete |
| | 339 | cefali delle valli da pesca venete |
| | 340 | cefalo del polesine |
| | 341 | cozza di scardovari |
| | 342 | gambero di fiume della venezia orientale |
| | 343 | latterini marinati del delta del po |
| | 344 | moeche e masanete |
| | 345 | moscardino di caorle |
| | 346 | pesce azzurro del delta del po |
| | 347 | sardine e alici marinate del delta del po |
| | 348 | schilla della laguana di venezia |
| | 349 | trota fario valli vicentine |
| | 350 | trota iridea del sile |
| | 351 | trota iridea della valle del chiampo |
| | 352 | vongola verace del polesine |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 353 | caciocapra |
| | 354 | formaggio al latte crudo di posina |
| | 355 | formaggio straccon |
| | 356 | miele dei colli euganei |
| | 357 | miele del delta del po |
| | 358 | miele del grappa |
| | 359 | miele del montello |
| | 360 | miele della collina e pianura veronese |
| | 361 | miele della montagna veronese |
| | 362 | miele di barena |
| | 363 | miele dolomiti bellunesi |
| | 364 | mieli dell'altopiano di asiago |
| | 365 | ricotta affumicata |
| | 366 | ricotta affumicata della val leogra |
| | 367 | ricotta da sacchetto della val leogra |
| | 368 | ricotta fioretta delle vallate vicentine |
| | 369 | ricotta pecorina dei berici |
| | 370 | ricotta pecorina stufata dei berici |
| | 371 | ricotta schotte |

## PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

| Tipologia | N° | Prodotto |
|---|---|---|
| bevande analcoliche, distillati e liquori | 1 | altreier kaffee (caffè di anterivo) surrogato |
| | 2 | enzianschnaps (genziana) |
| | 3 | kranewitter (ginepro) |
| | 4 | latschenschnaps (liquore di mugo) |
| | 5 | nusseler (nocino) |
| | 6 | schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli) |
| | 7 | treber (grappa di vinaccia) |
| | | |
| carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione | 8 | bauernschinken (prosciutto contadino) |
| | 9 | blutwurst (sanguinaccio) |
| | 10 | fleischkase (salame cotto al forno) |
| | 11 | gamswurst (salsiccia di camoscio) |
| | 12 | gerauchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato) |
| | 13 | gerauchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato) |
| | 14 | gerauchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato) |
| | 15 | gerauchertes rindfleisch (manzo affumicato) |
| | 16 | gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata) |
| | 17 | hauswurtst (salsiccia fresca aromatizzata) |
| | 18 | hirschwurst (salsiccia di cervo) |
| | 19 | kalbskopf (testina di vitello) |
| | 20 | kaminwurzen (salamino affumicato) |
| | 21 | leberwurst (salsiccia di fegato) |
| | 22 | meraner wuerstel (wuerstel di merano) |
| | 23 | speck |
| | | |
| formaggi | 24 | algunder bauernkase halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo) |
| | 25 | algunder butterkase (formaggio di lagundo) |
| | 26 | algunder ziegenkase (formaggio di capra di lagundo) |
| | 27 | alpkase (formaggio di alpeggio) |
| | 28 | aschbacher magerkase (formaggio aschbach magro) |
| | 29 | graukase (formaggio grigio) |
| | 30 | hochpustertaler (formaggio alta pusteria) |
| | 31 | inticina (formaggio "inticina") |
| | 32 | ortler (formaggio dell'ortler) |
| | 33 | pustertaler bergkase (formaggio di montagna della val pusteria) |
| | 34 | raucherkase (formaggio affumicato) |
| | 35 | sextner almkase (formaggio di montagna di sesto) |
| | 36 | toblacher stangenkase (formaggio originale dobiacco) |
| | 37 | zieger (formaggio fresco aromatizzato) |
| | | |
| prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati | 38 | apfelsaft (succo di mele) |
| | 39 | brotklee (pane alla trigonella) |
| | 40 | buchweizenmehl (farina di grano saraceno) |

| | | |
|---|---|---|
| | 41 | fichtenhonigsirup (sciroppo di abete) |
| | 42 | himbeersirup (sciroppo di lamponi) |
| | 43 | holersirup (sciroppo di sambuco) |
| | 44 | kastanien von suedtirol (castagne dell'alto adige) |
| | 45 | kloazn (pere essiccate) |
| | 46 | kren (rafano) |
| | 47 | lowenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco) |
| | 48 | marille (albicocca val venosta) |
| | 49 | mohnsamen (seme di papavero) |
| | 50 | plentn (polenta) |
| | 51 | preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli) |
| | 52 | ribissirup (sciroppo di ribes) |
| | 53 | rübenkeime (germogli di rape) |
| | 54 | sauerkraut (crauti) |
| | 55 | terlaner spargel (asparago di terlano) |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 56 | apfelbrot (pane di mele) |
| | 57 | apfelkiechl (frittelle di mele) |
| | 58 | breatl (pagnotta) |
| | 59 | dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo") |
| | 60 | faschingskrapfen (bomboloni di carnevale) |
| | 61 | fastenbrezel (brezel di quaresima) |
| | 62 | fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo) |
| | 63 | fochas (focaccia) |
| | 64 | germzopf (treccia lievitata) |
| | 65 | hirtenbrot (pane del pastore) |
| | 66 | holermulla (gelatina di sambuco) |
| | 67 | kaisersemmel (rosetta imperiale) |
| | 68 | kiechl (ciambella dolce) |
| | 69 | knoedel (canederli) |
| | 70 | krapfen |
| | 71 | milzschnitten (crostini di milza) |
| | 72 | mohnmingilan (frittella di papavero) |
| | 73 | nocken (gnocchi) |
| | 74 | paarl (coppia di pagnotte) |
| | 75 | palabirabrot (pane alle pere) |
| | 76 | pindl (pane di segale a tre coppie) |
| | 77 | polsterzipfel (frittella alla marmellata) |
| | 78 | püces (pane ladino) |
| | 79 | schlutzkrapfen (ravioloni ripieni) |
| | 80 | schuttelbrot (pane di segale duro) |
| | 81 | schwarzer weggen (filone integrale) |
| | 82 | strauben (frittella "strauben") |
| | 83 | strudel |
| | 84 | tirtlan (frittelle tirtlan) |
| | 85 | vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo) |
| | 86 | vollkornpaar (paarl integrale) |
| | 87 | vorschlag (pagnotta di farine miste) |
| | 88 | vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste) |
| | 89 | zelten (dolce natalizio a base di frutta secca) |
| | 90 | zwetschgen-und marillenknodel (canederli dolci con albicocca e prugne) |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 91 | buttermilch (latticello) |
| | | |
| *grassi, burro, margarina, olio* | 92 | alpbutter (burro d'alpeggio) |

## PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

| *Tipologia* | *N°* | *Prodotto* |
|---|---|---|
| *bevande analcoliche, distillati e liquori* | 1 | amaro valle di ledro |
| | 2 | birra di fiemme |
| | 3 | distillati di frutta trentina |
| | 4 | genziana (acquavite di genziana) |
| | 5 | ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato |
| | 6 | grappa giovane trentina - metodo tullio zadia |
| | 7 | imperatoria (acquavite di imperatoria) |
| | 8 | picco rosso |
| | 9 | sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero |
| | 10 | stomatica foletto |
| | | |
| *carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione* | 11 | barbusto o “moretto” |
| | 12 | brusti e/o baldonazzi |
| | 13 | cacciatore nostrano all’aglio di caderzone |
| | 14 | càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia) |
| | 15 | carne “fumada” di siror |
| | 16 | carne salada del trentino |
| | 17 | carne “salada” di capra o di pecora |
| | 18 | carne “salmistrada” della valle di cembra o carne “fumada” se affumicata |
| | 19 | carne di cavallo affumicata |
| | 20 | ciuighe |
| | 21 | cotechino di maiale |
| | 22 | figadèt |
| | 23 | fritole o sizole |
| | 24 | lardo e/o lardo “fuma” |
| | 25 | lucanica di capra o pecora |
| | 26 | lucanica mochena di cavallo |
| | 27 | lucanica mochena piccante |
| | 28 | lucanica mochena stagionata |
| | 29 | luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata |
| | 30 | luganega del trentino |
| | 31 | luganega secca della valle di cembra |
| | 32 | mortandela |
| | 33 | mortandela affumicata della val di non (valli di non e di sole) |
| | 34 | pancetta affumicata |
| | 35 | pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena |
| | 36 | pancetta nostrana all’aglio di caderzone |
| | 37 | paste “de luganeghe” o pasta di lucaniche |
| | 38 | pezate di agnelo o pezate |
| | 39 | probusto |
| | 40 | salame all’aglio di caderzone |
| | 41 | salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena |
| | 42 | salamella fresca all’aglio di caderzone |
| | 43 | salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca |
| | 44 | scorzèta |
| | 45 | speck del trentino |

| | | |
|---|---|---|
| *formaggi* | 46 | canestrato |
| | 47 | caprino |
| | 48 | casàda |
| | 49 | casolet |
| | 50 | dolomiti |
| | 51 | fontal |
| | 52 | misto capra |
| | 53 | montagna |
| | 54 | monte baldo e monte baldo primo fiore |
| | 55 | monteson |
| | 56 | nostrano (nostrano “de casel”, nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero) |
| | 57 | provola e caciotta a pasta filata |
| | 58 | puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa |
| | 59 | tosela |
| | 60 | tre valli |
| | 61 | vezzena |
| | | |
| *grassi (burro, margarina, oli)* | 62 | burro, burro di malga del trentino |
| | | |
| *prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati* | 63 | asparago di zambana |
| | 64 | broccolo di torbole e s. massenza |
| | 65 | carota della val di gresta |
| | 66 | cavoli cappucci della val di gresta |
| | 67 | crauti |
| | 68 | le verde, o verdòle |
| | 69 | mais "spin, o nostrano della valsugana" |
| | 70 | mais “nostrano di storo” |
| | 71 | marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more |
| | 72 | marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole |
| | 73 | marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla |
| | 74 | marone trentino |
| | 75 | noce del bleggio |
| | 76 | patata trentina di montagna |
| | 77 | pere antiche trentine |
| | 78 | sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen) |
| | 78 | sedano rapa della val di gresta |
| | 80 | susina di dro |
| | | |
| *paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria* | 81 | basini de trent |
| | 82 | béchi panzalini o filone a due tagli |
| | 83 | bina |

| | | |
|---|---|---|
| | 84 | brazedèl |
| | 85 | buzòla |
| | 86 | canederli trentini |
| | 87 | canèderlo al formaggio o gnoches dà formài |
| | 88 | cròfani |
| | 89 | gelato artigianale trentino |
| | 90 | gratini |
| | 91 | grostoli/crostoli |
| | 92 | pan co le fritole |
| | 93 | pan de segàla |
| | 94 | pan de sòrc |
| | 95 | pan taià o gramolato |
| | 96 | pane di molche - pam de molche |
| | 97 | pinza |
| | 98 | strangolapreti |
| | 99 | stràuli o stràboli |
| | 100 | strùdel |
| | 101 | torta di "fregoloti" |
| | 102 | tortoléti coi puriòni |
| | 103 | zelten, celteno o pane di frutta |
| | | |
| *preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi* | 104 | sisam |
| | 105 | trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato) |
| | | |
| *prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)* | 106 | miel di rasabèch (rododendro) |
| | 107 | miele trentino |
| | 108 | ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda |
| | 109 | ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda |

**09A06828**

ITALO ORMANNI, *direttore*

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(G903081/1) Roma, 2009 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

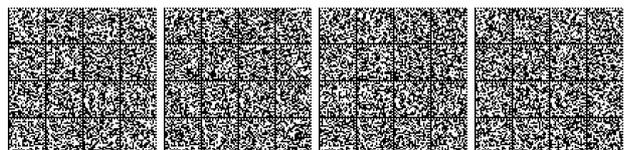
## MODALITÀ PER LA VENDITA

**La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:**

- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

# GAZZETTA UFFICIALE
## DELLA REPUBBLICA ITALIANA

**CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2009 (salvo conguaglio) (*)**

**GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I** (legislativa)

| | | | CANONE DI ABBONAMENTO |
|---|---|---|---|
| **Tipo A** | Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari: | | |
| | *(di cui spese di spedizione € 257,04)* | - annuale | € **438,00** |
| | *(di cui spese di spedizione € 128,52)* | - semestrale | € **239,00** |
| **Tipo A1** | Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi: | | |
| | *(di cui spese di spedizione € 132,57)* | - annuale | € **309,00** |
| | *(di cui spese di spedizione € 66,28)* | - semestrale | € **167,00** |
| **Tipo B** | Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale: | | |
| | *(di cui spese di spedizione € 19,29)* | - annuale | € **68,00** |
| | *(di cui spese di spedizione € 9,64)* | - semestrale | € **43,00** |
| **Tipo C** | Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE: | | |
| | *(di cui spese di spedizione € 41,27)* | - annuale | € **168,00** |
| | *(di cui spese di spedizione € 20,63)* | - semestrale | € **91,00** |
| **Tipo D** | Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali: | | |
| | *(di cui spese di spedizione € 15,31)* | - annuale | € **65,00** |
| | *(di cui spese di spedizione € 7,65)* | - semestrale | € **40,00** |
| **Tipo E** | Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni: | | |
| | *(di cui spese di spedizione € 50,02)* | - annuale | € **167,00** |
| | *(di cui spese di spedizione € 25,01)* | - semestrale | € **90,00** |
| **Tipo F** | Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali: | | |
| | *(di cui spese di spedizione € 383,93)* | - annuale | € **819,00** |
| | *(di cui spese di spedizione € 191,46)* | - semestrale | € **431,00** |
| **Tipo F1** | Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali: | | |
| | *(di cui spese di spedizione € 264,45)* | - annuale | € **682,00** |
| | *(di cui spese di spedizione € 132,22)* | - semestrale | € **357,00** |

**N.B.:** L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
**Integrando con la somma di € 80,00** il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2009.**

**CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO**

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

**PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI**
(Oltre le spese di spedizione)

| Prezzi di vendita: | | |
|---|---|---|
| | serie generale | € 1,00 |
| | serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione | € 1,00 |
| | fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico | € 1,50 |
| | supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione | € 1,00 |
| | fascicolo Bollettino Estrazioni, ogni 16 pagine o frazione | € 1,00 |
| | fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico | € 6,00 |

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

**5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI**

| | | |
|---|---|---|
| *(di cui spese di spedizione € 127,00)* | - annuale | € **295,00** |
| *(di cui spese di spedizione € 73,00)* | - semestrale | € **162,00** |

**GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II**

| | | |
|---|---|---|
| *(di cui spese di spedizione € 39,40)* | - annuale | € **85,00** |
| *(di cui spese di spedizione € 20,60)* | - semestrale | € **53,00** |

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

**RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI**

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

**N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.**

***RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO***

**ABBONAMENTI UFFICI STATALI**
Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.